

# シェフのおすすめコース

*Chef special course*

2025年 1月 7日(火)～ 1月31日(金)

## Aコース / ¥8,500

アミューズ・前菜・スープ・魚料理または肉料理・デザート・コーヒー

*Amuse / Appetizers / Soups / Sea-foods or Meats / Desserts / Coffee*

## Bコース / ¥11,000

アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー

*Amuse / Appetizers / Soups / Sea-foods / Meats / Desserts / Coffee*



### アミューズ

*Amuse*

### 前菜

*Appetizers*

甘海老と帆立貝のタルタル 紅芯大根のジュレとクリュスタッセのエキューム  
*Sweet shrimp and scallop tartar, served with watermelon radish jelly and Crustacean foam*

濃厚なパテドカンパーニュ トリュフ風味のコンソメジュレとハーブのサラダ添え  
*Pate de campagne, served with truffle flavored consommé jelly and herb salad*

### スープ

*Soups*

カリフラワーのポタージュ “マダム デュ・バリー”  
*Cauliflower cream soup “Madame du Barry”*

フォアグラのフランとコンソメドゥーブル (+¥500)  
*Foie gras flan and double consommé (+¥500)*

### 魚料理

*Sea-foods*

富山県氷見産鰯のキャラメリゼ 大根のコンフィ添え  
*Yellowtail caramelization, served with radish confit*

長崎県産カサゴのポワレとスープドポワソン 香り米のリゾット  
*Scorpionfish poêle, served with soup de poisson and risotto*

アンコウの低温調理とあん肝のプレッセ タイム香るアンコウのジュ (+¥2,000)  
*Monkfish sous-vide cooking, served with it liver presser, thyme flavor monkfish jus (+¥2,000)*

### 肉料理

*Meats*

仔牛ロース肉のソテー オルロフ風 軽いデミグラスソース  
*Veal loin sautéed, demi-glace sauce*

京鴨のローストと下仁田ネギのエチューベいちじくの赤ワイン煮添え  
*Roasted duck breast, served with stewed in red wine*

仙台牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+¥3,000)  
*Japanese beef filet steak, favorite sauce (+¥3,000)*

### デザート

*Desserts*

ブルードショコラ

*Boules de chocolate*

柑橘と甘酒のヴァシュラン

*Citrus and Amazake vacherin*

### コーヒー

*Coffee*

\*写真はイメージです。\*表示価格は税込価格です。\*別途サービス料10%が加算されます。

\*Image picture. \*Prices include consumption tax, do not include service fee (10%)