

シェフのおすすめコース

Chef special course

2025年 2月 1日(土)～ 2月28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

富山県氷見産鱈のカルパッチョとカラフルな大根のマリネ
Yellowtail carpaccio, served with marinated radish

豚肉とハチノスのトリッパアスピック風 ハーブサラダ添え
Pork and stomach tripe aspic style, served with herb salad

スープ

Soups

聖護院かぶのポターージュ

Turnip cream soup

具沢山ミネストローネのグラタンスープ (+¥500)

Minestrone gratin soup (+¥500)

魚料理

Sea-foods

鱈と白子のムニエルとポテトのエグラゼ 赤ワインソース

Codfish and its soft roe meunière, red wine sauce

千葉県産伊勢海老と青森県産白砂活貝組の帆立貝のソテー ナンチュアソース (+¥2,000)

Spiny lobster and scallop sautéed, nantua sauce (+¥2,000)

肉料理

Meats

和牛ほほ肉のシチュー キャロットピューレ添え

Japanese beef cheek meat stewed, served with carrot puree

宮崎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

金柑のコンポート バニラアイスクリーム添え

Kumquat compote, served with vanilla ice cream

フランス産ショコラのムース ラズベリーソースとともに

Chocolate mousse and raspberry sauce

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%)