

春の味覚 熊本県食材フェア シェフのおすすめコース

Chef special course

2025年3月1日(土)～3月30日(日)

Aコース / ¥7,500

前菜・本日のスープ・魚料理または肉料理・デザート・コーヒー

Appetizers / Soup of the day / 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(Bコース)

Amuse

前菜

Appetizers

天草産車海老とカリフラワーのムース 甘海老と帆立貝のタルタル添え
Tiger prawn and cauliflower mousse, served with sweet shrimp and scallop tartar

千興ファームの鮮馬刺しのタタキと桜ユッケ 葉ニンニクのスタ
Raw horse meat and its yukhoe, sauce garlic leaves

シーザーサラダ 2人前より 阿蘇蔵農園 ロメインレタス使用
Caesar's salad <for 2 people>

スープ

Soups

本日のスープ (Aコース)

Soup of the day

和水町産 筍のポタージュ

Bamboo shoot cream soup

熊本県産“あか牛”と“天草大王”のコンソメスープ ペイザンヌ 蛤とともに (+¥500)
Vegetables and common orient clam consommé soup “paysanne” (+¥500)

魚料理

Sea-foods

“天草さくら鯛”の昆布蒸し “八代生姜”のソース

Steamed sea bream aroma of cherry blossoms and kelp, ginger sauce

牛深水産直送 太刀魚のムニエルと赤茄子のマリネ ノワゼットソース

Scabbard fish meunière and red eggplant marinated, beurre noisette sauce

舌平目で巻いた生雲丹と伊勢海老のガストローム 伊勢海老のコラリーヌソース (+¥2,000)

Deep fried sea urchin and spiny lobster wrapped sole croquettes, coralline sauce (+¥2,000)

肉料理

Meats

“阿蘇どんぐりポーク”のローストとコンフィ アッシパルマンティエ

Japanese pork roast and confit

“天草大王”むね肉の骨付きロティともも肉のバロティーヌ 根セロリのリングイネ添え

Japanese chicken roasted breast and its leg galantine

熊本県産“あか牛”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

熊本県産阿部牧場“ASO MILK”ソルベとフレーズのショートケーキ仕立て

Milk sherbet and strawberry sponge cake style

熊本県産デコポンのジュレと蜂蜜ムースの組み合わせ “ASO MILK YOGURT”ソルベとともに

Sumo Citrus jelly and honey mousse, served with yogurt sorbet

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%)