

春の味覚フェア シェフのおすすめコース

Chef's Special Course

2025年4月1日(火)～4月30日(水)

Aコース / ¥8,500

アミューズ・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
Amuse/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

Amuse

前菜

Appetizers

香川県産“さぬきのめざめ”とモリーユ茸のフリカッセ

Asparagus and morel mushroom stewed in cream

鳴門海峡の真鯛の桜の葉締め 菜園風

Sea bream carpaccio style, cherry blossom flavor

ハンガリー産フォアグラのソテーとオニオンのキャラメル (+¥1,000)

Foie gras sautéed (+¥1,000)

スープ

Soups

本日のスープ

Soup of the day

冷たいグリーンピースのクリームスープ

Cold green peas cream soup

ジュレ・ド・オマールとうどのクリーム ほのかな桜の香り 雲丹とキャビア添え (+¥500)

Lobster jelly and udo cream soup, served with sea urchin and caviar (+¥500)

魚料理

Sea-foods

宮崎県産鱈のムニエル そら豆とキヌアのタブレ仕立てとブルノワゼット

Spanish mackerel meunière, beurre noisette sauce

春告魚 メバルのポワレ ホタルイカを軽く煮込んだポワソンのジュ

Rockfish poêlé, firefly squid and poisson jus

鮑のコンフィ トリュフ香るポテトのクリーム 肝と黒にんにくのソース (+¥2,000)

Abalone steak potato cream with truffle flavor, served with liver and garlic sauce (+¥2,000)

肉料理

Meats

スペイン産鶉とピエド コシヨンのファルスと小さなサラダソース ジュ・ド・ヴォライユ

Roasted quail farci, stuffed with petittoes jus de volaille sauce

やわらかく煮込んだ仔羊のシチューと春野菜のナヴァラン

Lamb and spring vegetables stew Navarin

和牛のローストビーフ グレイビーソース (+¥2,000)

Roasted beef gravy sauce (+¥2,000)

松坂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

パイナップルとリオレのグラス仕立て

Ananas and riz au lait, glass style

苺とピスタチオのフレジェ バニラアイスクリーム添え

Strawberries and pistachios fraiseier, served with vanilla ice cream

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%)