

シェフのおすすめコース

Chef special course

2025年5月1日(木)~5月31日(土)

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/Soup/Sea-foods or Meats/Desserts/Coffee

Bコース / ¥12,000

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*

真鱈のデクリネゾンとアスパラガス 爽やかなビーツとヨーグルトのソース
Horse mackerel déclinaison and asparagus, beet and yogurt sauce

ハンガリー産フォアグラのソテー マンゴーのコンフィとクリームチーズのコンディマン (+¥1,000)
Foie gras sautéed, served with mango confit and cream cheese (+¥1,000)

スープ *Soups*

本日のスープ *Soup of the day*

田舎風野菜スープ“ガルビュール” バジルの香りにのせて
Vegetable soup “Garbure”

コールドコンソメと“比内地鶏”のムース 新ごぼうのクリーム (+¥500)
Cold consommé and chicken mousse, served with burdock cream (+¥500)

魚料理 *Sea-foods*

平目のムニエル 軽やかなクレソンのソース チーズリゾットとナッツのチュイル
Olive flounder meunière watercress Sauce, served with cheese risotto and nut tuile

千葉県いすみ市産伊勢海老のソテー ナンチュアソース (+¥2,000)
Sautéed lobster, nantua sauce (+¥2,000)

肉料理 *Meats*

“松坂豚”フィレ肉のブレゼ 昆布と“紅抹茶”エッセンス
Japanese pork braise, kelp and AKAMATCHA essence

“くまもとあか牛”のローストビーフ グレイビーソース (+¥2,000)
Roasted beef gravy sauce (+¥2,000)

和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*

日向夏のサバラン ミルクソルベとともに
Citrus savarin, served with milk sherbet

バナナキャラメル トンカババロア キャラメルアイスクリーム添え
Banana Caramel and tonka Bavarian cream, served with caramel 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%)*