

シェフのおすすめコース

Chef special course

2025年6月1日(日)~6月29日(日)

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 / ¥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

高知県四万十産天然鮎のコンフィときゅうりのマリージュ
Sweet fish confit and cucumber combination.

青森県産“海峡サーモン”のムースと水タコのカルパッチョ バジルオイル
Salmon mousse and marinated octopus, basil oil.

ハンガリー産フォアグラのソテー 南高梅と紅芯大根のコンフィチュールと大葉のアンフュゼ (+¥1,000)
Foie gras sautéed, served with plum and radish confiture and shiso infusion. (+¥1,000)

スープ Soups

本日のスープ Soup of the day

高知県四万十町『桐島畑』のズッキーニの冷たいスープ
Cold zucchini soup.

クリームチーズのフランとコールドコンソメ 焦がしオニオンのエキス 雲丹添え (+¥500)
Cream cheese flan and cold consommé, served with caramelized onion extract and sea urchin. (+¥500)

魚料理 Sea-foods

スズキのポワレ 茄子のピューレと柑橘のソース
Sea bass poêlé, served with eggplant puree and citrus sauce.

青森県白砂活貝組の帆立貝のポワレとジュのエキューム 万願寺唐辛子添え
Scallop poêlé and its jus foam served with manganji pepper.

熊本県産“天草天領岩かき”のムニエルとジャガイモパスタのコンディマン
*苓北の海で育った1粒100gを超える岩かきです。(1ピース毎 +¥1,500)
Oyster meuniere and potato pasta condiman. (1piece +¥1,500)

肉料理 Meats

仔牛ロース肉のヴィエノワーズトリ・ド・ヴォーのキャラメリゼ スパイシーなフォンドヴォーソース
Veal loin Viennese style and caramelized sweetbreads with spicy veal stock sauce.

“常陸の輝き”豚バラ肉とプルーンの煮込み ゴルゴンゾーラのテリース添え
Stew with pork and prunes, served with gorgonzola terrine.

“鹿児島黒牛”のローストビーフ グレイビーソース (+¥2,000)
Roast beef, gravy sauce (+¥2,000)

“甲州牛”フィレ肉のステーキ 花ズッキーニのフリット添え お好みのソースで (+¥3,000)
Japanese beef filet steak, favorite sauce (+¥3,000)

デザート Desserts

さくらんぼとグリオットのアンサンブル
Cherries and griotte ensemble.

アプリコットのタルト ピスタチオアイスクリームとともに
Apricot tart, served with pistachio 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%)