

シェフのおすすめコース

Chef's Special Course

2025年8月1日(金)～8月31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 / Soup of the day / 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*

山形県産甘海老と茄子のマリネ 茗荷の泡ジュレと涼しげな胡瓜のソース
Marinated sweet shrimp and eggplant, served with Japanese ginger jelly and cucumber sauce.
ハンガリー産フォアグラのソテー キャラメリゼした桃のコンポートと紅抹茶のクリーム (+¥1,000)
Foie gras sautéed, served with caramelized peach compote and Red MATCHA cream. (+¥1,000)

スープ *Soups*

本日のスープ *Soup of the day*

トマトの冷たいスープ “ガスパチョ”
Cold tomato soup “gazpacho”
青森県産とうもろこしの冷たいスープとオマール海老のジュレ キャビア添え (+¥500)
Cold corn cream soup and lobster consommé jelly, served with caviar. (+¥500)

魚料理 *Sea-foods*

長崎県産マグチのポワレとシトロنب्यूレ おかひじきのフリット添え
Flathead fish poêle and citron puree, served with fried saltwort.
柔らかな鮑のコンフィと夏野菜の取り合わせ 雲丹ソースのグラチネ (+¥2,000)
Confit abalone and summer vegetables, gratinated with sea urchin sauce. (+¥2,000)

肉料理 *Meats*

ニュージーランド産仔羊のロースト ココナッツソース
Roasted lamb with coconut sauce
和牛サーロインのグリユ レフォールソース (+¥2,000)
Grilled Japanese beef sirloin steak, served with horseradish sauce. (+¥2,000)
十勝産“いけだ牛”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*

静岡県産メロンとココナッツのムース メロンソルベを添えて
Melon and coconut mousse, served with melon sherbet.
桃のブーシェ 桃のソルベとともに
Peach Clafoutis, served with peach sherbet.

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%)