

シェフのおすすめコース

Chef's Special Course

2025年10月1日(水)～10月31日(金)

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

温かな車海老ときのこのテリーヌ クルヴェットティグレスソース
Warm terrine of Japanese prawn and mushrooms with tiger shrimp shell sauce.

鴨のコンフィを巻いた大根のポッシェ フォアグラ香るコンソメ仕立て
Poached radish wrapped with duck confit in foie gras-scented consommé.

ハンガリー産フォアグラのポワレとラフランスのコンフィチュール (+¥1,000)
Pan-seared foie gras with pear confiture. (+¥1,000)

スープ Soups

本日のスープ Soup of the day

茨城県産さつまいも“紅優甘”のスープ
Sweet Potato Soup “BENIYUKA”

伊勢海老のコンソメとロワイヤル 焼き銀杏と松茸添え (+¥500)
Lobster consommé with royale, garnished with grilled ginkgo nuts and matsutake mushrooms (+¥500)

魚料理 Sea-foods

北海道産平目のムニエル ごぼうのフリット添え 焦がしバターのソース
Meunière of Flounder with fried burdock and brown butter sauce

ホウボウのポワレ 華やかなシャンパンソース
Pan-seared red gurnard with champagne sauce.

舌平目で巻いた帆立貝のムニエル クリーミーなキャビアといくらのソース (+¥2,000)
Meunière of scallop wrapped in sole, served with creamy caviar and salmon roe sauce. (+¥2,000)

肉料理 Meats

ニュージーランド産仔牛肩肉と秋野菜のフリカッセ トリュフ風味
Fricassee of veal shoulder and autumn vegetables with truffle aroma

フランス産仔鳩のローストともも肉のコンフィ チーズリゾット添え デラウェアのソース
Roasted squab and confit leg with Cheese risotto, served with grape sauce.

和牛サーロインステーキ マルサラ酒香るソース (+¥2,000)
Japanese beef sirloin steak with marsala wine 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

洋梨とカシスのシブースト
Chiboust cream with pear and Cassis.

和栗のモンブラン ラムレーズンアイスクリーム添え
Japanese chestnut mont blanc with rum raisin 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%)