

秋の味覚シェフコース

Chef's Special Course

11月1日(土)~11月30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

福井県産“敦賀ふぐ”の炙り へしこフレークとふぐのジュ
Seared "TSURUGA FUGU" with HESHIKO flakes and FUGU Jus
青森県産鴨ロース肉の低温調理 焼き葱と柿のマリネ添え 肉醬のジュレ
Sous-vide duck breast, grilled leek and persimmon marinade, fermented meat sauce gelée
ハンガリー産フォアグラのポワレと根セロリのピューレ ポルト酒のエキューム (+¥1,000)
Pan-seared foie gras with celeriac purée and port wine foam (+¥1,000)

スープ
Soups

本日のスープ
Soup of the day

福井県産“とみつ金時”のスープ
"TOMITSU KINTOKI" sweet potato soup
ズワイ蟹と魚介のスープ・ド・ポワソン (+¥500)
Snow crab and seafood soupe de poisson (+¥500)

魚料理
Sea-foods

福井県産“若狭ぐじ”の松笠焼き スパイシーなシードルソース
Grilled "WAKASA GUJI" tilefish with spicy cider sauce
福井県産“若狭まはた”のポッシェ オリーブオイルのソース
Poached "WAKASA MAHATA" grouper with olive oil sauce
千葉県産伊勢海老のフライ 自家製タルタルソース (+¥2,000)
Fried spiny lobster with homemade tartar sauce (+¥2,000)

肉料理
Meats

“ふくいポーク”の生ハム包み揚げ “まほうのトマト”のポルチゲーズソース
Prosciutto-wrapped fried "FUKUI PORK" with "MAHOU NO TOMATO" portuguese sauce
仔羊のハンバーグ ローズマリー風味のポテト添え ソース・ジュ・ダニョー
Lamb hamburger steak with rosemary-flavored potatoes and jus d'agneau
福井県産“若狭牛”サーロインステーキ ピカントソース (+¥2,000)
Japanese beef sirloin steak with wine sauce (+¥2,000)
福井県産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

福井県産“越前柿”のクレーム・ダンジュ 柿アイスクリーム添え
"ECHIZEN KAKI" crème d'anjou with persimmon ice cream
福井県産“おひさまのこ”を使ったバシュラン
Vacherin with "OHISAMANOKO" plum

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%)