

シェフのおすすめコース

Chef's Special Course

2025年12月2日(火)～12月28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

北寄貝の冷製とカリフラワーのムース 純米酒の香るオードメールのジュレ
Chilled surf clam with cauliflower mousseline and seawater jelly scented with JUNMAI sake
青森県長谷川自然牧場の豚肩ロース肉のコンフィ 冬野菜のサラダ仕立て マスタードドレッシング
*Confit of pork shoulder from HASEGAWA Natural Farm in AOMORI Prefecture,
with winter vegetable salad and mustard dressing*
ハンガリー産フォアグラのボワレ カルボナード風 パンデビスの香り(+¥1,000)
Pan-seared foie gras à la carbonade with pain d'épices aroma (+¥1,000)

スープ Soups

本日のスープ Soup of the day

温かな“聖護院かぶ”のポタージュスープ
Warm creamy "SHOGOIN turnip" potage soup
岐阜県産玉ねぎのオニオングラタンスープ(+¥500)
Gifu Prefecture baked onion gratin soup (+¥500)

魚料理 Sea-foods

金目鯛のボワレ すだち香る白みそのソース
Pan-roasted splendid alfonsino with sudachi and white miso sauce
北海道産ババガレイのムニエル マデラ酒風味のシャンピニオンソース
HOKKAIDO Prefecture flatfish meunière, mushroom sauce flavored with Madeira wine
北海道産牡蠣フライ 自家製タルタルソース(+¥2,000)
HOKKAIDO Prefecture crispy fried oysters with homemade tartar sauce (+¥2,000)

肉料理 Meats

岩手県花巻産パンタードのソテー 五穀米のピラフ添え ソース・ジュ・ド・ヴォライユ
Sautéed guinea fowl from HANAMAKI, IWATE Prefecture with five-grain pilaf and poultry jus
エゾ鹿のボワレ 小さなクロケット添え グランヴヌールソース
HOKKAIDO Prefecture pan-seared venison with small croquettes and grand veneur sauce
高知県産“麦酒牛”はほ肉のシチュー ポテトピューレ添え(+¥2,000)
KOUCHI Prefecture stewed "beer-fed beef" cheek with potato purée (+¥2,000)
和牛フィレ肉のステーキ 3種のソースで(+¥3,000)
Japanese WAGYU filet steak with your choice of sauce (+¥3,000)

デザート Desserts

ムースショコラブランとベリーの組み合わせ ピスタチオアイスクリームを添えて
White chocolate mousse and berry combination, 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%)