

シェフのおすすめコース

Chef's Special Course

1月6日(火)~1月31日(土)

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*

牡蠣のポッシュ フヌイユをアンフューゼしたナージュ
Poached oyster in nage infused with fennel

宮崎県産“まるみ豚”のパテ 小さなサラダ添え ピマンデスベレットのソース
MIYAZAKI Prefecture “MARUMI PORK” pâté with a small salad and PIMENT D'ESPELETTE sauce

ハンガリー産フォアグラのポワレと大根のブレゼ ポトフ仕立て (＋¥1,000)
Pan-seared Hungarian foie gras with braised daikon, pot-au-feu style (+¥1,000)

スープ *Soups*

本日のスープ *Soup of the day*

温かな冬野菜たっぷりのコンソメスープ
Warm consommé soup with plenty of winter vegetables

鮫鯨のロワイヤル仕立て 雲丹添え (＋¥500)
Monkfish royale with sea urchin (+¥500)

魚料理 *Sea-foods*

鯛のコンフィ オレンジと生姜のソース
Confit of yellowtail with orange and ginger sauce

いとより鯛のムニエル 春菊のソース
Meunière of golden threadfin bream with chrysanthemum leaf sauce

伊勢海老のポワレ 柚子胡椒香る甲殻類のソース (＋¥2,000)
Pan-seared spiny lobster with shellfish sauce scented with yuzu pepper (+¥2,000)

肉料理 *Meats*

“能登牛”ランプ肉のアッシュバーグ マデラワインのソース
Hashed “NOTO-BEEF” rump steak with Madeira wine sauce

京鴨のロースト カルダモン香る林檎のコンディマンと赤ワインビネガーソース
Roasted KYOTO duck with cardamom-scented apple condiment and red wine vinegar sauce

塩糍でマリネした“能登牛”サーロインのステーキ 黒にんにくと焦がしバターのソース (＋¥2,000)
“NOTO-BEEF” sirloin steak marinated in shio-koji with black garlic and brown butter sauce (+¥2,000)

和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで (＋¥3,000)
Grilled Japanese WAGYU fillet steak with your choice of sauce (+¥3,000)

デザート *Desserts*

苺“さぬきひめ”のデクリネゾン
The declension of the strawberry variety “SANUKI HIME”

2種類の林檎のタルトタタン バニラアイスクリーム添え
Two kinds of apple Tarte Tatin with vanilla 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%)