

# シェフのおすすめコース

*Chef's Special Course*

2月1日(日)～2月28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*

サーモンと生ハムのタルタル フヌイユのクリーム  
*Salmon and prosciutto tartare with fennel cream*

ハンガリー産フォアグラのポワレ 紅抹茶のキャロットピューレ (+¥1,000)  
*Pan-seared HUNGARIAN foie gras with carrot purée of red matcha (+¥1,000)*

**スープ**  
*Soups*

本日のスープ  
*Today's soup*

カリフラワーのポタージュ “マダム・デュ・バリー”  
*Cauliflower potage “MADAME-DU-BARRY”*

**魚料理**  
*Sea-foods*

クエのムニエル セリのピューレとエキューム クエのジュ  
*Meunière of GROUPER with celery purée and foam*

北海道産牡蠣フライ 自家製タルタルソース (+¥2,000)  
*Deep-fried HOKKAIDO oysters with homemade tartar sauce (+¥2,000)*

**肉料理**  
*Meats*

“神戸ビーフ”肩ロース肉のポトフ  
*Pot-au-feu with “KOBE beef” shoulder loin*

和牛サーロインのステーキ ポートワインのソース (+¥2,000)  
*Japanese WAGYU sirloin steak with port 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)  
*Grilled Japanese WAGYU fillet steak with your choice of sauce (+¥3,000)*

**デザート**  
*Desserts*

フォンダン・オ・ショコラ フランボワーズソースと共に  
*Fondant au chocolate with raspberry sauce*

柑橘と白あんのコンビネゾン  
*Combination of citrus fruits and white bean paste*

**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%)