

# 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*