

～春の味覚 佐賀県産食材フェア～
シェフのおすすめコース

Chef's Special Course

3月1日(日)～3月31日(火)



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 / Soups / 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

唐津焼のお皿で楽しむ佐賀県産“松梅の干し柿” クリームチーズ、生ハムのマリナーージュ
SAGA Prefecture “SHŌBAI dried persimmon”, cream cheese, and prosciutto, a refined marriage of sweet and savory flavors

前菜
Appetizers

玄界灘の平目のカルパッチョ トマトのクーリーと鬼ジャンのジュレ
GENKAI SEA flounder carpaccio with tomato coulis and spicy jelly

唐津市ささき農園の“太閤ごぼう”とイノシシのブレゼ
“TAIKŌ BURDOCK” from SASAKI FARM, KARATSU, braised wild boar

スープ
Soups

本日のスープ
Today's soup

白石町黒木農園のれんこんのポターージュと鴨のブレット
SHIROISHI KUROKI FARM lotus root potage with duck boulette

唐津市ささき農園の自然薯のロワイヤルとフォアグラ コンソメスープとともに (+¥500)
Natural yam royale from SASAKI FARM, KARATSU, with foie gras, served with consommé soup (+¥500)

魚料理
Sea-foods

佐賀県産“呼子イカ”のラビオリ “呼子イカ”のソテーを添えて
SAGA Prefecture “YOBUKO IKA squid” ravioli, served with sautéed “YOBUKO IKA squid”

玄界灘の平スズキのポワレ 橙のピネグレット 春野菜添え
Pan-seared sea bass from the GENKAI SEA with orange citrus vinaigrette and spring vegetables

玄界灘のクエのポワレと唐津の牡蠣“綺”のムニエル
ホワイトアスパラガスのソテーと焦がしバター香るクエのジュ (+¥2,000)
Pan-seared grouper from the GENKAI SEA and KARATSU oyster “AYA” meunière, sautéed white asparagus and grouper jus scented with browned butter (+¥2,000)

肉料理
Meats

佐賀発祥“みつせ鶏”のココット焼き 鶏肉を麴で醸した肉びしおの香り
SAGA-origin “MITSUSE CHICKEN” baked in a cocotte, infused with the aroma of koji-fermented chicken seasoning

軽やかにパン粉を纏った“金星佐賀豚”と季節の野菜 シャルキュティエールソース
Lightly breaded “KINSEI SAGA PORK” with seasonal vegetables, sauce charcutière

“佐賀牛”サーロインのステーキ オリーブのソース (+¥2,000)
“SAGA BEEF” sirloin steak with olive sauce (+¥2,000)

“佐賀牛”フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+¥3,000)
“SAGA BEEF” tenderloin steak with your choice of sauce (+¥3,000)

デザート
Desserts

佐賀県産白石町“璃の雫”のタルト仕立て ミルン牧場の牛乳を使ったソルベ
SAGA Prefecture SHIROISHI “RIN no SHIZUKU” lemon tart with milk sorbet made with MIRUN FARM milk

佐賀県産“いちごさん”のミルフィーユ いちごソルベ添え
SAGA strawberry “ICHIGOSAN” mille-feuille with strawberry sorbet

コーヒー
Coffee