

シェフのおすすめコース

Chef's Special Course

5月1日(金)～5月31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 / Appetizer / Soup / Fish or Meat / Dessert / 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 / Appetizer / Soup / Fish / Meat / Dessert / Coffee

アミューズ *Amuse*

前菜 *Appetizer*

季節のオードブル5品盛り合わせ
Seasonal assortment of five appetizers

ハンガリー産フォアグラのポワレ そら豆のピューレ ミントの香り (+¥1,000)
Pan-seared Hungarian foie gras Broad bean purée with the aroma of mint (+¥1,000)

スープ *Soup*

本日のスープ
Today's soup

新玉ねぎの冷たいスープ
Chilled new onion soup

オマール海老のジュレと帆立貝のマリネ キャビア添え シャンパンのエスプーマ (+¥500)
Lobster jelly and marinated scallops with caviar and Champagne espuma (+¥500)

魚料理 *Fish*

金目鯛のポワレ フヌイユとサフランの軽いナージュ
Pan-seared golden eye snapper with light fennel and saffron nage

カサゴのココット仕立て 春野菜の香りとおさりのジュ
Rockfish cocotte with the aroma of spring vegetables and clam broth

鮑のコンフィと肝のクランブル ハーブのビネグレットで (+¥2,000)
Abalone confit and its liver crumble with herb vinaigrette (+¥2,000)

肉料理 *Meat*

“近江鴨”ロースのロティ アメリカンチェリーのコンフィ添え 味噌の余韻を感じる軽い赤ワインソース
Roasted "OMI DUCK" breast with American cherries confit and a light red wine sauce with a subtle flavor of miso

“金星佐賀豚”ロースのポワレ アスパラガスのソテー 柑橘のソース
Pan-seared "KINBOSHI SAGA PORK" loin with sautéed asparagus and citrus sauce

和牛サーロインのステーキ カカオと赤ワインのジュ (+¥2,000)
Japanese Wagyu sirloin steak with cacao and red 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)
Japanese Wagyu fillet steak served with your choice of sauce (+¥3,000)

デザート *Dessert*

アナナスとココナッツとライムのコンポジション
Pineapple and coconut and lime composition

ヌガーグラッセとアプリコットソース
Nougat glacé and apricot sauce

コーヒー *Coffee*