

シェフのおすすめコース

Chef's Special Course

6月2日(火)～6月30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 / 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*

初夏の野菜と和牛もも肉の自家製ハム サラダ仕立て

Early-summer vegetables and homemade ham of Japanese Wagyu beef round, served as a salad

ラングスティーンと剣先イカのトルテッリ ホワイトキャロットと赤紫蘇のサラダ 大葉香るソースコキヤージュ
Tortelli of langoustine and Swordtip Squid with white carrot, red perilla salad and perilla flavored coquillage sauce

ハンガリー産フォアグラのポワレ ココナッツとパッションフルーツのソース (+¥1,000)
Pan-seared Hungarian foie gras with coconut and passion fruit sauce (+¥1,000)

スープ *Soup*

本日のスープ
Today's soup

かぼちゃの冷製クリームスープ
Chilled pumpkin cream soup

あごだしのジュレと雲丹のクリームスープ キャビア添え (+¥500)
Cream of sea urchin soup with flying fish broth jelly, topped with caviar (+¥500)

魚料理 *Fish*

スズキのポワレ バスク風 白いんげん豆のカプチーノ仕立て
Pan-seared sea bass, Basque style, with white bean cappuccino

的鯛のムニエル “万願寺唐辛子”のコンディマン
Meuniere of John Dory, “Manganji Togarashi”(green pepper) condiment

青森県ひらない活貝組の帆立貝と車海老のフライ 自家製タルタルソース (+¥2,000)
Fried scallop and tiger prawn from Aomori Hiranai Katsukai Cooperative, with homemade tartar sauce (+¥2,000)

肉料理 *Meat*

パンタードむね肉のロティと焼きナスのピューレ シェリービネガーと蜂蜜のソース
Roasted pintade breast with grilled eggplant purée, sherry vinegar and honey sauce

スパイシーに焼き上げた仔羊ロース肉のポワレとムサカのタルト仕立て
Pan-seared spiced lamb loin with moussaka-style tart

和牛サーロインのステーキ グリーンペッパーソース (+¥2,000)
Japanese Wagyu sirloin steak with green pepper 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 with sauce of your choice (+¥3,000)

デザート *Dessert*

桃と新生姜のマチェドニア
Macedonia of peach and fresh ginger

チェリーとショコラのフォレノワール
Cherry and chocolate Foret Noire

コーヒー *Coffee*