

～高知県産食材フェア～
シェフのおすすめコース
Chef's Special Course

7月1日(水)～7月31日(金)



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

ニース風に仕立てた高知県産鰹のマリネとテリーヌ 夏野菜のコンディマン
Niçoise-style marinated and terrine of Kochi bonito with summer vegetables condiment

サクサクのパートで包まれた高知県の地鶏“土佐ジロー”もも肉のファルスと胸肉のサラダ仕立て
シェリーヴィネガーとゴールデンマスタードのヴィネグレット

“Tosajiro Chicken” thigh wrapped in pastry with breast meat salad Sherry vinegar and mustard vinaigrette

ハンガリー産フォアグラのポワレ ベルガモットのコンフィチュール ブリオッシュのフレンチトースト添え(+¥1,000)
Pan-seared Hungarian foie gras Bergamot confiture with brioche French toast (+¥1,000)

スープ
Soup

本日のスープ(温)
Today's soup (hot)

高知県産なすの冷たいスープ メロンのジュレを浮かべて
Chilled eggplant cream soup with melon gelée

オマール海老のババロアと焼きあごのコンソメジュレ せりのオイル(+¥500)
Bavarois of lobster with flying fish broth consommé jelly, seri oil (+¥500)

魚料理
Fish

宿毛湾で揚がったアカハタのブイヤベース仕立て 柑橘のアイオリソース添え
Bouillabaisse of blacktip grouper with citrus-flavored aioli sauce

高知県産“生姜鯛”のポワレ からすみのリゾットと白ワインソース
Pan-seared sea bream Risotto of bottarga with white wine sauce

宿毛湾で揚がった白甘鯛の松笠焼き “宗田鰹”のエキスを凝縮したブルノワゼット(+¥2,000)
Crispy scale-grilled tilefish Brown butter with bonito extract (+¥2,000)

肉料理
Meat

高知県産キジの胸肉のローストともも肉のポルペッティ クリアなトマトのジュレと山椒香る赤いトマトのソース
Roasted pheasant breast and thigh polpette Transparent tomato gelée and Japanese pepper-flavored tomato sauce

柔らかな“四万十ポーク”肩ロースのブレゼ ピマンデスペレット香る夏野菜とともに
Braised “Shimanto Pork” shoulder loin with French chili pepper-flavored summer vegetables

高知県産“土佐あかうし”サーロインのステーキ 赤パプリカのガストリックソース(+¥2,000)
“Tosa Akaushi” sirloin steak with paprika gastrique sauce (+¥2,000)

高知県産“四万十麦酒牛”フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+¥3,000)
“Shimanto Beer-beef” fillet steak with sauce of your choice (+¥3,000)

デザート
Dessert

高知県産 南国市有機グァバ農園のグァバ エキゾチック仕立て
Exotic-style guava from organic guava farm in Kochi

小夏を使ったサヴァラン・アグリウム
New summer orange savarin

コーヒー
Coffee