

シェフのおすすめコース

～秋の味覚フェア～

Chef's Special Course

9月1日(火)～9月30日(水)



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*

海の幸のジュレ 温泉卵と季節野菜のアンサンブル
Ensemble of seafood aspic, onsen egg and seasonal vegetables

生ハムと秋のフルーツのマリアージュ ロックフォールとナッツのアクセント
Marriage of prosciutto and autumn fruits, accents of roquefort and nuts

ハンガリー産フォアグラのポワレ 焼き無花果添え バルサミコソース(+¥1,000)
Pan-seared Hungarian foie gras with roasted figs and balsamic reduction (+¥1,000)

スープ *Soup*

本日のスープ
Soup of the day

青森県産かぼちゃ“新時代”の冷製ポタージュ
Chilled pumpkin cream soup

名残鱧とゆり根のロワイヤル 秋の香り(+¥500)
Royal of autumn pike conger and lily bulb with autumn accents (+¥500)

魚料理 *Fish*

秋鮭のコンフィ 薫香を纏わせたイクラのソース
Autumn salmon confit with a salmon roe sauce infused with smoky notes

秋カマスとサザエのブルギニオン ココット仕立て
Bourguignon of autumn barracuda and turban shells, served in a cocotte

五島列島より 車海老のフライ 自家製タルタルソース(+¥2,000)
Deep fried kuruma prawn with homemade tartar sauce (+¥2,000)

肉料理 *Meat*

国産牛ほほ肉の赤ワイン煮 ポテトのピューレ添え キャロットと赤ワインのソース
Red wine braised Japanese Wagyu beef cheek with potato purée and carrot and red wine reduction

エゾ鹿とイノシシのハンバーグ 甘酸っぱい果実のソース
Ezo venison and wild boar patty with red berry sauce

和牛サーロインのステーキ 秋野菜添え マデラ酒と生姜が引き立てるコク深いソースで(+¥2,000)
Japanese Wagyu sirloin steak with autumn vegetables (+¥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 beef fillet steak with sauce of your choice (+¥3,000)

デザート *Dessert*

木の実遊び ほうじ茶ソルベ添え
Autumn nuts with roasted green tea sorbet

苺とバニラのイルフロタント
Strawberry and vanilla Île flottante

コーヒー *Coffee*

*写真はイメージです。*表示価格は税込価格です。*別途サービス料10%が加算されます。 *Image picture. *Prices include consumption tax, do not include service fee (10%)