

シェフのおすすめコース

～秋の味覚フェア～

Chef's Special Course

10月1日(木)～10月31日(土)



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*

マグロのコンフィ 芝海老と帆立貝のタルタル ガレット仕立て レフォール香るマスカルポーネ添え
Confit of tuna, Japanese tiny shrimp and scallop tartare in a crispy galette, with horseradish-infused mascarpone

雉と栗のテリーヌ ミルフィーユ仕立て ポテトときのこのコンディマン
Pheasant and chestnut terrine mille-feuille style, with potato and mushroom condiment

フォアグラのポワレと林檎のタルト仕立て 葡萄のコンポート添え(+¥1,000)
Pan-seared foie gras with apple tart and grape compote (+¥1,000)

スープ *Soup*

本日のスープ *Soup of the day*

茸と秋野菜のコンソメスープ
Wild mushroom and autumn vegetable consommé

秋トリュフ香るオニオングラタンスープ 熟成コンテチーズとともに(+¥500)
Autumn truffle-scented French onion gratin soup, served with aged Comté cheese (+¥500)

魚料理 *Fish*

金目鯛のポワレ 柿とエシャロットのタップナード
Pan-seared golden eye snapper with persimmon and shallot tapenade

鯖のムニエルと焼き茄子のプレッセ “八丁味噌”を効かせた赤ワインソース
Spanish mackerel meuniere, pressed roasted eggplant, with “Haccho miso”-infused red wine sauce

舌平目を纏ったラングスティースのポーピエット 濃厚な雲丹のソース(+¥2,000)
Langoustine paupiette wrapped in Sole, with rich sea urchin sauce (+¥2,000)

肉料理 *Meat*

山形県産“最上どり”もも肉のフリカッセ ポルチーニの香り 根菜のニョッキ
Fricassée of chicken leg with porcini-infused sauce, and root vegetables gnocchi

青森県産アップルポークのブレゼとそのジュ 紫キャベツのシュークルートとともに
Apple pork braised in its own broth, served with red cabbage choucroute

和牛サーロインのステーキ ソースペリグー(+¥2,000)
Japanese Wagyu beef sirloin steak with périgueux 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 beef fillet steak with sauce of your choice (+¥3,000)

デザート *Dessert*

キャラメルと柿のデクリネゾン
Caramel and persimmon déclinaison

和栗のモンブラン バニラアイスクリーム添え
Japanese chestnut mont blanc, served with vanilla ice cream

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%)