

Chef ディナーコース

Chef's Dinner Course

* こちらのコースは前日までのご予約制となります。
* Advance reservation required (one day prior)



《アミューズ / Amuse》

マッシュルームスープ カプチーノ仕立て ココア風味
Mushroom Soup Cappuccino scented with Cocoa

《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

紅富士サーモン（トラウト）のマリネ いぶりがっことクリームチーズ	Marinated AKAFUJI Salmon Trout with Smoked Pickled Daikon and Cream Cheese
マッシュルームのフラン 茸のフリカッセ	Mushroom Royale with Mushroom Fricassee
トリュフ入りポテトのクロケット	Truffle and Potato Croquette
ハモン・セラーノと蕪 柿のマリネ	Serrano Ham with Turnip and persimmon
うずら卵のウフマヨネーズ キャビア添え	Boiled Quail Egg with Mayonnaise and Caviar

《魚料理 / Fish》

魚介類のブイヤベース仕立て Seafood Bouillabaisse

《魚料理 / Fish》

本日の魚のポワレと野菜のブレゼ ブールブランソース
Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter Sauce

《肉料理 / Meat》

神戸牛トップサーロインのグリエ ポルト酒ソース
Grilled KOBE Beef Top Sirloin with Port Wine Sauce

《デザート / Dessert》

シャインマスカットとマスカルポーネチーズ Shine Muscat Grapes with Mascarpone

《小菓子 / Petit Fours》

本日のプティフル Today's Petit Fours

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

¥ 15,800