

## 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予約制となります。  
\* Advance reservation required (one day prior)



#### 《アミューズ / Amuse》

ポルチーニ茸のスープ カプチーノ仕立て トリュフ風味  
Porcini Soup Cappuccino scented with Truffle

#### 《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）のムース  
AKAFUJI Salmon Trout Mousse  
サワークリーム

紅ズワイガニとブロッコリーのサラダ  
Red Snow Crab and Broccoli Salad

トリュフ入りポテトのクロケット  
Truffle and Potato Croquette

パテ・ド・カンバーニュ 胡瓜のグレック  
Pâté de campagne

うずら卵とキャビア  
Boiled Quail Egg with 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》

タルトタタンとバニラアイス  
Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

#### 《小菓子 / Petit Fours》

本日のプティフルール 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