

## 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》

季節野菜のポタージュ  
Seasonal Vegetable Soup

#### 《前菜 / Appetizer》

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

鮪のミ・キュイ 柚子風味 Semi-cooked Yellowtail with YUZU

聖護院蕪のムース SHOGOIN Turnip Mousse

紅ズワイガニのクロケット  
オーロラソース Red Snow Crab Croquette  
with Aurora Sauce

パテ・ド・カンパニユ  
カリフラワーのピクルス Pâté de campagne  
with Pickled Cauliflower

紅富士サーモン（トラウト）のムース AKAFUJI Salmon Trout Mousse

#### 《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