

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》

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

鰯のミ・キュイ 柚子風味	Semi-cooked Yellowtail with YUZU
聖護院蕪のムース	SHOGGIN 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・カンパーニュ 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ユ 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 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