

## 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

桜鯛のベニエ しば漬けのタルタルソース	SAKURA Trout Beignet with SHIBA-Pickles Tartare Sauce
桜マカロンと生ハムのムース	SAKURA Macaron with Prosciutto Mousse
甘海老と帆立貝 桜海老のタルトレット	Pink Shrimp and Scallop on SAKURA Shrimp Tartelette
サーモンのマリネ ピンクグレープフルーツのゼリー	Marinated Salmon with Pink Grapefruit Jelly
紅ズワイガニとジャガイモのクロケット オーロラソース	Red Snow Crab and Potato Croquette with Aurora Sauce

#### 《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