

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

サーモンリエットのマカロン	Salmon Rillettes Macaron
稚鮎のフリット	Baby Sweetfish Fritto
モッツァレラと生ハムメロンのタルトレット	Prosciutto and Melon with Mozzarella on Tartelette
鰹のミ・キュイ	Semi-Cooked Bonito
パテドカンパーニュ 水茄子のピクルス	Pâté de Campagne with Pickled Eggplant

《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》

メロンとライムのクレームダンジュ
Crème d'anjou with Melon and Lime

《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