

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》

里川かぼちゃのポタージュ
Creamy Pumpkin Soup

《前菜 / Appetizer》

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

《前菜 / Appetizer》

“日立市産みずだこ”のカルパッチョ
Octopus Carpaccio

《パスタ / Pasta》

ボッタルガと“霞ヶ浦 暁のしらうお”のパスタ
Pasta with Bottarga and Icefish

《魚料理 / Fish》

“日立市産アワビ”のソテー 肝のソース
Sautéed Abalone and Abalone Liver Sauce

《肉料理 / Meat》

”常陸牛「煌」”シンタマとウチモモのグリエ
“茨城県産レンコン”のデクリネゾン
Grilled Wagyu Beef served with Declinaison of Lotus Root

《デザート / Dessert》

“笠間の栗”のモンブランとカシスソルベ
Grapefruit Mousse with Osmanthus Meringue

《小菓子 / Petit Fours》

本日のプティフール
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