# 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》
“能登産かぼちゃ”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 》
”石川県産ぶり”と”源助だいこん“のカルパッチョ　柚子ドレッシング
Shaved Yellowtail with DAIKON and YUZU Dressing

《リゾット / Risotto》
“のと115”と”ひゃくまん穀“米のリゾット
Shiitake Mushroom Risotto

《魚料理 / Fish》
“輪島ふぐ”のムニエル　香草バターソース
Pufferfish Meunière with Herb-Butter Sauce

《肉料理 / Meat》
“能登牛”のロースト　”加賀れんこん“と”金沢春菊”
Roasted Wagyu Beef with Lotus Root and Crown Daisy

《デザート / Dessert》
”五郎島金時”のミルフィーユ
Sweet Potato Napoleon

《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