

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》

ポルチーニ茸のスープ カプチーノ仕立て トリュフ風味
Porcini Soup Cappuccino scented with Truffle

《前菜 / Appetizer》

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

紅富士サーモン（トラウト）の炙り サワークリーム	Seared AKAFUJI Salmon Trout with Sour Cream
紅ズワイガニと林檎のサラダ	Red Snow Crab and Apple Salad
トリュフ入りポテトのクロケット	Truffle and Potato Croquette
パテ・ド・カンパーニュ	Pâté de campagne
うずら卵とキャビア	Boiled Quail Egg with Caviar

《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