

# 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 Melone 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