

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

マグロとアボカドの最中 紫蘇の香り	Tuna and Avocado MONAKA with SHISO
生ハムとクリームチーズのマカロン	Prosciutto and Cream Cheese Macaron
サーモンリエットとイクラのタルトレット	Salmon Rillettes and Ikra Tartelette
ジャガイモのクロケット トリュフ風味	Potato and Truffle Croquette
甘エビのタルタル ガスパチョ	Pink Shrimp Tartare in Gazpacho

《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》

パッションフルーツとココナッツのムース”向日葵”
Passionfruit and Coconut Mousse, Sunflower Style

《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