

プリフィクスディナーコース

Prix fixe Dinner Course

【前菜、魚料理、肉料理からそれぞれ1品ずつお選びください】
Please choose one of each dishes from below

ご挨拶の一品
Amuse

《前菜》Appetizer

アトランティックサーモンの燻製 デイル風味のサワークリーム
Smoked atlantic salmon with dill flavored sour cream

パテ・ド・カンパーニュ マスタードソース
Pate de campagne with mustard sauce

《魚料理》Fish dish

イトヨリのヴァプール ソースデュグレレ
Steamed golden threadfin with duglere sauce

帆立貝のポワレ マッシュルームスープとグリュイエールチーズ
Pan-fried scallop with mushroom soup and gruyere cheese

《肉料理》Meat dish

鶏モモ肉とポルチーニ茸のジャンボネット マデラ酒ソース
Chicken thigh and porcini mushroom jambonnette with madera sauce

黒豚バラ肉のグリエ 茄子のグラチネ
Grilled pork belly with eggplant gratiner

アンガス牛ロースのステーキ	120g	+¥1,100	Angus beef-loin steak	120g
国産牛フィレのステーキ	80g	+¥2,090	Japanese beef tenderloin steak	80g
黒毛和牛サーロインのステーキ	150g	+¥4,180	Wagyu beef sirloin steak	150g

《デザート》Dessert

栗のヴェリーヌ 焙じ茶アイス添え
Chestnut verrine with roasted green tea ice cream

梨のテリーヌ ミントの香り (+¥550)
Pear terrine with scent of mint

中山栗のモンブラン ポートワイン風味のカシスソース添え (+¥550)
Chestnut mont blanc with port wine flavored blackcurrant sauce

柿とキャラメルのコンプозиション (+¥1,100)
Persimmon and caramel composition

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

¥5,280