

シェフのお薦めコース(昼)

Chef special course

A コース ¥6,000

前菜・本日のスープ・魚料理 または 肉料理・デザート・コーヒー
Hors d'oeuvre / Soup of the day / Sea-foods or Main courses / Desserts/ Coffee

B コース ¥9,500

アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー
Amuse / Hors d'oeuvre / Soups / Sea-foods / Main courses / Desserts / Coffee

前菜

Hors d'oeuvre

ガスパチョ風味のクスクス “タブレ” 小海老と帆立貝と共に
Couscous flavored gazpacho “Taboulé” with shrimps and sea-scallops

スープ

Soups

本日のスープ(A コース)

Soup of the day

ゴーヤの冷製クリームスープ

Cold bitter melon cream soup

チーズたっぷりオニオングラタン

Onion gratin soup

コンソメジュレとポテトの冷製クリームスープ “パリソワール” (+ ¥500)

Cream potato soup with jelly consommé “Paris soir” (+ ¥500)

魚料理

Sea-foods

茸のファルスを包んだ太刀魚のナージュ

Steamed sword-fish wrapped mushroom soup style

スズキのポワレ 赤ワインソース

Pan-fried sea-bream, red wine sauce

福岡県産 岩牡蠣のフライ 自家製タルタルソース(+ ¥1000)

Deep fried oysters, tartar sauce (+ ¥1000)

肉料理

Main courses

ピエ・ド・コシヨンの香草パン粉焼き ベアルネーズソース

Roasted pig's feet flavored herb bread crumbs

北海道産 仔牛ロース肉のソテー パプリカソース

Sautéed veal, sweet pepper sauce

和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+ ¥1,500)

Fillet of Japanese beef steak with favorite sauce (+ ¥1,500)

デザート

Desserts

白桃のコンポートとグアバのクレーム ココナッツのソルベ添え

Peach compote and guava cream with coconuts sherbet

ミルクチョコレートクリームとマンゴーソース マンゴーのソルベと共に

Milk chocolate cream and mango sauce served with mango sherbet

コーヒー

Coffee

シェフのお薦めコース(夜)

Chef's special seafood course

A コース ¥7,000

アミューズ・前菜・スープ・魚料理 または 肉料理・デザート・コーヒー
Amuse / Hors d'oeuvre / Soups/Sea-foods or Main courses / Desserts/Coffee

B コース ¥9,500

アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー
Amuse / Hors d'oeuvre / Soups / Sea-foods / Main courses / Desserts / Coffee

前菜

Hors d'oeuvre

ガスパチョ風味のクスクス “タブレ” 小海老と帆立貝と共に
Couscous flavored gazpacho “Taboulé” with shrimps and sea-scallops

スープ

Soups

ゴーヤの冷製クリームスープ
Cold bitter melon cream soup
チーズたっぷりオニオングラタン
Onion gratin soup

コンソメジュレとポテトの冷製クリームスープ “パリソワール” (+ ¥500)
Cream potato soup with jelly consommé “Paris soir” (+ ¥500)

魚料理

Sea-foods

茸のファルスを包んだ太刀魚のナージュ
Steamed sword-fish wrapped mushroom soup style
スズキのポワレ 赤ワインソース
Pan-fried sea-bream, red wine sauce
福岡県産 岩牡蠣のフライ 自家製タルタルソース(+ ¥1000)
Deep fried oysters, tartar sauce (+ ¥1000)

肉料理

Main courses

ピエ・ド・コシヨンの香草パン粉焼き ベアルネーズソース
Roasted pig's feet flavored herb bread crumbs
北海道産 仔牛ロース肉のソテー パプリカソース
Sautéed veal, sweet pepper sauce
和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+ ¥1,500)
Fillet of Japanese beef steak with favorite sauce (+ ¥1,500)

デザート

Desserts

白桃のコンポートとグアバのクレーム ココナッツのソルベ添え
Peach compote and guava cream with coconuts sherbet
ミルクチョコレートのクリームとマンゴーソース マンゴーのソルベと共に
Milk chocolate cream and mango sauce served with mango sherbet

コーヒー

Coffee