

神戸牛とオマール海老のシェフおすすめコース

Recommended Course ~ KOBE Beef and Lobster ~

18,000

12,000

15,000

アミューズ プーシュ
Amuse-Bouche

炙り雲丹とキャビアの一口ブリニ
Burnt sea urchin, caviar, blini

アミューズ プーシュ
Amuse-Bouche

バラに見立てたブリ大根のフランベ
鮮やかなビーツのビュレ 柚子香るエスプーマ
Carpaccio yellowtail and radish with puree of beets citron flavor form

なめらかなフォアグラとトリュフのテリーヌ
林檎のコンフィチュール トリュフ香るサラダムスクラン
Terrine of foie gras and truffle
confiture of apple and mesclun truffle flavor

バラに見立てたブリ大根のフランベ
鮮やかなビーツのビュレ 柚子香るエスプーマ
Carpaccio yellowtail and radish
with puree of beets citron flavor form

フォワグラのポワレ 香り高いモリユ草のフリカッセ
Pan-fried foie gras with cream sauce of morel

やわらかく火を入れたアワビのステーキ ラビゴットソース
Steaked abalone ravigote sauce

帆立貝の網焼き 昆布風味のバターソース
オシェトラキャビア添え
Grilled scallop butter sauce kelp flavor with caviar

本日の鮮魚のグリルと白子のムニエル
ヴァンプランソース 春菊のクーリー
Grilled Today's fish, meuniere of soft roe
white wine sauce garland chrysanthemum puree

オマール海老のグリル ポロ葱のア・ラ・クレームとアメリカンソース
Grilled lobster creamed leek and American sauce

本日の鮮魚のグリル 魚介のブイヤベース仕立て
Grilled Today's fish bouillabaisse style

国産牛サーロインとおすすめ野菜のグリル ベルシャード風
Grilled Japanese beef sirloin and vegetables
mustard, herb bread crumbs, beef sauce

神戸牛サーロインステーキとおすすめ野菜のグリル
芳醇な赤ワインソース
Grilled KOBE beef sirloin and vegetables red wine sauce

飛騨牛サーロインとおすすめ野菜のグリル
西洋わさび香るビーフ・ジュ
Grilled "HIDA" beef sirloin and vegetables
beef sauce horse radish flavor

シナモンと焦がし蜂蜜のアイス
みかんとミルククリスプをアクセントに
Ice cream of cinnamon and burnt honey
accent of mandarin orange and milk crisp

クレームブリュレピスタチュー
パルフェルージュに赤い果実のクーリー
Creme brulee pistachio parfait rouge with coulis of red fruits sauce

ピーカンナッツのブラウニー エスプーマショコラ
生姜のアイスクリームを添えて
Brownie pecan nuts chocolate form with ginger ice cream

パン
Bread

パン
Bread

パン
Bread

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

ミニャルディーズ
Mignardises

ミニャルディーズ
Mignardises

ミニャルディーズ
Mignardises