



Chef's Special Course

シェフのおすすめコース ¥3,500

前菜

本日のオードブル盛り合わせ

スープ

茸とじゃが芋のポタージュ

メイン

(一品お選び下さい)

- A. 秋のサーモンのポワレ
～オランダーズソース 季節の野菜添え～
- B. 鴨もも肉のコンフィ ～ラズベリーとポルト酒のソース～

デザート

ホテル特製デザート盛り合わせ

パン

コーヒー又は紅茶



Chef's Special Course

シェフのおすすめコース ¥5,000

アミューズ

シェフからの小さな一皿

前菜

本日のオードブル盛り合わせ

スープ

茸とじゃが芋のポタージュ

魚料理

焼き茄子と鱈のポワレ ～バジルクリームソース～

肉料理

和牛すね肉の赤ワイン煮

デザート

ホテル特製デザート盛り合わせ

パン

コーヒー又は紅茶



Chef's Special Course

シェフのおすすめコース ¥8,000

アミューズ

シェフからの小さな一皿

前菜

ボタン海老とホタテ貝のカルパッチョ
サラダ仕立て

スープ

松茸 香るコンソメスープ

魚料理

オマール海老のロティ ~レモンバターソース~

お口直し

グラニテ

肉料理

牛フィレ肉のロースト ~赤ワインソース~

デザート

ホテル特製デザート盛り合わせ

パン

コーヒー又は紅茶
