



# 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

蕨のポタージュ

## メイン

(一品お選び下さい)

- A、 鮫鱈とポルチーニ茸のフリカッセ
- B、 ホエー豚肉のトマト煮込み ローズマリー風味

## 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

ズワイ蟹のトマトスープ

## 魚料理

本日の白身魚のポワレ  
(スタッフにお尋ね下さい)

## 肉料理

牛ロース肉のグリル 旬野菜添え

## 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

鮑と甘海老のサラダ仕立て  
キャビアのソース

## スープ

ズワイ蟹のトマトスープ

## 魚料理

オマール海老とホタテ貝のパイ包み焼き  
～アメリカーナソース～

## お口直し

グラニテ

## 肉料理

牛フィレ肉のステーキ  
～柚子風味のフォンドヴォーソース～

## 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

---