



# Chef's Special Course

シェフのおすすめコース ..... ¥5,000

## Amuse | アミューズ

シェフからの小さな一皿

## Hors d'oeuvre | オードヴル (一品お選び下さい)

- A. 豚トロの燻製 グリビッシュソース 竹の子のソテーを添えて
- B. レモングラス香る真鯛のマリネ 地場野菜の菜園風

## Les soupe | スープ

季節のスープ

## Les poisson | 魚料理 (一品お選び下さい)

- A. 鰯のポワレ サフランソース
- B. オマールエビとホタテのアンサンブル  
トリュフのリゾットに白ワインソース (+800円)

## Les viandes | 肉料理 (一品お選び下さい)

- A. 国産牛フィレ肉のポワレ カフェ・ド・パリ風
- B. 牛フィレ・フォアグラ・トリュフのロッシーニ (+1,200円)

## Le dessert | デザート

桜のモンブラン 桜の葉のアイス添え  
ショコラのボンボンに黒蜜を詰めて

コーヒー又は紅茶

パン