

HARBOR COURSE

ハーバーコース

5,500円(税込)

AMUSE

Today's Appetizer

本日のシェフからの一品

APPETIZER

*Sea bream and spring cabbage roll with fragrant
genovese sauce*

鯛と春キャベツのロール仕立て
木の芽香るジェノベーゼソース

SOUP

Seasonal soup

季節のスープ

MAIN DISH

下の3種類から一品をお選びください

Pan-fried fresh fish with Awa kujo leek sauce

鮮魚のポワレ 阿波九条ネギのソース

or

Roasted Chicken with honey mustard sauce

阿波尾鶏のローストハニーマスタードソース

or

Grilled pork with American Japonaise sauce

阿波もち豚のグリル アメリカンジャポネソース

DESSERT

kawaisa soybean flour creme brulee with milk gelata

かわいさきな粉のクレームブリュレ

ミルクのジェラートを添えて

上記料金とは別にサービス料金5%を頂戴致します

※仕入れ状況により変更になる可能性がございますのでご了承ください

PACIFIC COURSE

パシフィックコース

8,800円(税込)

AMUSE

Marinated Tasmanian salmon, spring carrot rapee with salmon roe rape blossoms and anchovy cream sauce spring cabbage tuile

タスマニア産サーモンのマリネ春人参のラペ イクラ添え
菜の花とアンチョビクリームソース 春キャベツのチュイル

COLD APPETIZER

Firefly squid and seaweed insalata prosciutto and lime jelly

ホタルイカとおかひじきのインサラータ
生ハムとライムのジュレ

HOT APPETIZER

Grilled abalone ,baked clam & water cress risotto, white asparagus

鮑のリソレ アサリとクレソンの焼きリゾット
ホワイトアスパラガスのモルネ

TODAY'S FISH

Grilled today's fish lightly marinated with herbs served in beurre blanc sauce & drizzled with herb oil

軽くハーブでマリネした本日鮮魚のグリル
ブルブランソースに エルブオイルをちらして

MEAT

Pan-fried beef fillet with colorful vegetables red wine and beet sauce

国産牛フィレ肉のポワレ 彩り野菜添え
赤ワインとビーツのソース

DESSERT

Cream cheese parfait glace with rose -scented fruits

クリームチーズのパルフェグラッセ
バラの香りを添えたフルーツと共に

上記料金とは別にサービス料金5%を頂戴致します

※仕入れ状況により変更になる可能性がありますのでご了承ください

CHEF'S COURSE

シェフズコース

13,200円(税込)

お客様に合わせてのコースの内容が変わります。
季節の食材をシェフオススメの調理法でお楽しみ頂けます。
※品数や内容もご相談に応じます。お気軽にご相談ください。

AMUSE

Today's Appetizer

本日のシェフからの一品

RECOMMENDED APPETIZER

Recommended appetizers

おすすめ前菜

SEASONAL APPETIZER

Seasonal appetizers

季節の前菜

TODAY'S FISH

Today's fish dish

本日の魚料理

TODAY'S MEAT

Today's meat dish

本日の肉料理

TODAY'S DESSERT

Today's dessert

本日のデザート