

HARBOR COURSE

ハーバーコース

5,500円(税込)

AMUSE

Today's Amuse-Bouche

本日のアミューズ

APPE TIZER

Bonito Carpaccio

Summer Vegetable Ceviche with Watermelon Gazpacho

カツオのカルパッチョ仕立て

夏野菜のセヴィーチェと紫蘇の香るスイカのガスパチョをソースに

SOUP

Seasonal soup

季節のスープ

MAIN DISH

下の5種類から一品をお選びください ※牛ヒレは+1,650円、牛サーロインは+2,750円

Catch of the Day, Prepared in the Chef's Style

市場から入った本日鮮魚をそれぞれの調理方法で(シェフおまかせ)

or

Grilled Awaodori Chicken Served with Mustard and Lemon

阿波尾鶏のグリル マスタードとレモン添え

or

Grilled Nodahara Pork Sicilian-Style Marinade

野田原ポークのグリル シシリアンマリナード

or

Grilled Japanese Beef Tenderloin Red Wine Sauce

国産牛ヒレ肉のグリル ソース・ヴァンルージュ

or

Grilled Awa Beef Sirloin Red Wine Sauce

阿波牛サーロインのグリル ソース・ヴァンルージュ

DESSERT

Golden Pineapple Vacherin

Hint of Lime

ゴールドデンパインのバシュラン

ライムの香り

PACIFIC COURSE

パシフィックコース

8,800 円 (税込)

AMUSE

Chicken liver pâté with Port wine jelly
Served with pain croustillant

いろ鶏のレバーパテとポルト酒のジュレ
パン・クリスティヨン添えて

COLD APPETIZER

Green beans and lightly cooked bigfin reef squid
Brown butter Sauce with scattered almonds and salmon roe

インゲン豆とアオリイカのみキュイ 軽いブル・ノワゼット
アーモンドとイクラを散らして

HOT APPETIZER

Abalone and a basil-scented summer vegetable condiment
wrapped in brick pastry

鮑とバジル香る夏野菜のコンディメントをパートブリック包みに
トマトフォンデュとブラックオリーブをソースに

TODAY'S FISH

Grilled grunt fish Scented with oregano and rosemary
Fried Kamo eggplant with beurre d'anchois

イサギのグリル オレガノとローズマリーの香り
賀茂ナスのフリットとブル・ダンショワ

MEAT

Saltimbocca of domestic beef tenderloin Marsala wine sauce

国産牛ヒレのサルティンボッカ ルッコラのサラダ
マルサラソース

DESSERT

Peach Parfait Glacé with Mint-Infused Granita

白桃のパルフェグラッセ
ミント香るグラニテと共に

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。

※記載メニューは一例です。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

Amuse

グリル帆立と青森県産嶽きみのババロア

HORS-D'OEUVRE I

Hors-d'oeuvre I

オマール海老のメダイヨン
シャインマスカットとオレンジクリームのパスティージュ

HORS-D'OEUVRE II

Hors-d'oeuvre II

鮑のパイ包み焼き

HORS-D'OEUVRE III

Hors-d'oeuvre III

ヤリイカと青森松茸のフリット

POISSON

Poisson

伊勢海老と金目鯛の取り合わせ
柚子風味のブルブラン

VIANDE

Viande

短角牛ヒレステーキ トリュフ香るソース

DESSERT

Dessert

紅茶のブリュレ
ラズベリーソルベを添えて