

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

APPETIZER

*Lightly Seared Cherry Sea Bream Carpaccio
Escabeche Style*

軽く火入れした桜鯛のカルパッチョ
エスカベッシュ仕立て

SOUP

Seasonal soup

季節のスープ

MAIN DISH

下の4種類から一品をお選びください ※牛肉料理は+1,650円

Pan-Seared Fresh Fish of the Day with Tapenade Sauce

本日鮮魚のポワレ タブナードソース

or

Coq au Vin Awaodori Chicken Braised in Red Wine

コック・オ・ヴァン

阿波尾鶏の赤ワイン煮込み

or

*Milanese-Style Breaded Noda Hara Pork Cutlet
with a Salad of Seasonal Bitter Greens*

野田原ポークのミラノ風カツレツ

季節の苦味野菜のサラダ

or

Grilled Japanese Beef Tenderloin with Red Wine Sauce

国産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース

DESSERT

Belgian Bitter Chocolate Terrine

Pistachio Ice Cream, Strawberry Confiture

ベルギー産ビターチョコレートのテリーヌ

ピスタチオのグラス 苺のコンフィチュール

SAKURA COURSE

8,800 円 (税込)

さくらコース

AMUSE

White Asparagus and Scallop Combination

ホワイトアスパラガスと帆立貝柱のコンビネーション

COLD APPETIZER

Dome of Sakura Sea Bream, Abalone and Uru-i

桜鯛 アワビ うるいのドーム仕立て

HOT APPETIZER

Vol-au-vent

Awaodori Chicken with Porcini

“ヴォローヴァン”

阿波尾鶏とポルチーニ茸

TODAY'S FISH

Steamed Splendid Alfonsino

Fava Beans with Hard Clam Jus, Nage Style

金目鯛のヴァプール

蛤のジュと蚕豆のナージュ仕立て

MEAT

Grilled Japanese beef fillet Spring Carrot Galette with Cumin

国産牛フィレ肉のグリル

クミンの香る春人参のガレット

PASTA

Peperoncino with Icefish and Rapin

白魚と菜の花のペペロンチーノ 桜エビを散らして

DESSERT

Spring Strawberry and Sakura Jelly Milk Ice Cream

Accented with a Matcha Opaline

春苺と桜のジュレ ミルクのグラス

抹茶のオパリーヌをアクセントに

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。

※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