

## 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

## PACIFIC COURSE

パシフィックコース

8,800 円 (税込)

### AMUSE

Onion velouté served with dill-scented whitebait beignets

玉ねぎのヴェルーテと白魚にディルを  
まとわせたベニエ

### COLD APPETIZER

Terrine of Awa pork  
served with a rosemary spherification

阿波とん豚のテリーヌ  
ローズマリーのスフェリケーションをのせて

### HOT APPETIZER

Abalone steak Fried Jerusalem artichoke with potato purée  
Provencal-style sauce

鮑のステーキ 菊芋のフリットとジャガイモのピューレ  
ソースプロヴァンサル

### TODAY'S FISH

Pan-seared fish of the day  
Saffron-infused sauce vin blanc

本日鮮魚のポワレ  
サフラン風味のソース・ヴァンブラン

### MEAT

Grilled Japanese beef fillet Red wine sauce

国産牛フィレ肉のグリル ソース・ヴァンルージュ  
ルビーポルトと赤玉ねぎのコンディマンと

### DESSERT

Strawberry and white chocolate frozen parfait  
Lemon sauce infused with anise

苺とホワイトチョコレートのパルフェグラッセ  
アニス香るレモンのソース

## 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