



# Chef's Special Course

---

シェフのおすすめコース ..... ¥3,500

---

## 前菜

オードブル盛り合わせ

## スープ

カボチャのポタージュ  
ベーコン香りのカプチーノ仕立て

## メイン

(一品お選び下さい)

- A、カジキマグロのソテー フレッシュトマトと夏野菜のソース
- B、ポークステーキ フォンドボーオニオンソース  
～ブルギニオンバター～

## デザート

ホテル特製デザート盛り合わせ

## パン

コーヒー又は紅茶



# Chef's Special Course

---

シェフのおすすめコース ..... ¥5,000

---

## アミューズ

シェフからの小さな一皿

## 前菜

オードブル3種盛り合わせ

## スープ

カボチャのポタージュ  
ベーコンの香りのカプチーノ仕立て

## 魚料理

旬の白身魚と天使の海老のオーブン焼き  
アンチョビガーリックソース

## 肉料理

牛ステーキのタリアータ  
グラナチーズとバルサミコソース

## デザート

ホテル特製デザート盛り合わせ

## パン

コーヒー又は紅茶

---



# Chef's Special Course

---

シェフのおすすめコース ..... ¥8,000

---

## アミューズ

シェフからの小さな一皿

## 前菜

ホタテ貝とサーモンの菜園風サラダ  
天使の海老のフリットと

## スープ

コンソメスープ ～鱧と夏野菜と共に～

## 魚料理

エビス鯛のヴァプール プロヴァンス風  
サフランリゾット添え

## お口直し

グラニテ

## 肉料理

牛フィレ肉のグリル トリュフの香るペッパーソース

## デザート

ホテル特製デザート盛り合わせ

## パン

コーヒー又は紅茶

---