



Chef's Special Course

シェフのおすすめコース ¥3,500

Hors d'oeuvre | オードヴル (一品お選び下さい)

- A. レモングラス香る真鯛のマリネ 地場野菜の菜園風
- B. 栃木県産“いっこく野州鶏”のガランティーヌ
ポルチーニ茸のクーリーを添えて

Les soupe | スープ

コンソメスープ

Les poisson ou Les viandes | 魚料理 又は 肉料理 (一品お選び下さい)

- A. 日光サーモンのミ・キュイ オゼイユの白ワインソース
- B. 那須野が原牛肉のグリル シャスールソース
- C. オマールエビとホタテのアンサンブル
グラティネ仕立て (+800円)
- D. 国産牛フィレ肉と熟成骨付き仔羊の競演
シャスールソースとペルシャード (+1,200円)

Le dessert | デザート

“ティラミス”をエスプーマで表現して
栃木県産牛乳で作った栗のアイスとのコンビネーション

コーヒー又は紅茶

パン



Chef's Special Course

シェフのおすすめコース ¥5,000

Amuse | アミューズ

シェフからの小さな一皿

Hors d'oeuvre | オードヴル (一品お選び下さい)

- A. レモングラス香る真鯛のマリネ 地場野菜の菜園風
- B. 栃木県産“いっこく野州鶏”のガランティーヌ
ポルチーニ茸のクーリーを添えて

Les soupe | スープ

ラビオリに見立てた日光湯波に鴨肉を詰めて
コンソメスープと共に

Les poisson | 魚料理 (一品お選び下さい)

- A. 日光サーモンのミ・キュイ オゼイユの白ワインソース
- B. オマールエビとホタテのアンサンブル
グラティネ仕立て (+800円)

Les viandes | 肉料理 (一品お選び下さい)

- A. 那須野が原牛肉のグリル シャスールソース
- B. 国産牛フィレ肉と熟成骨付き仔羊の競演
シャスールソースとベルシャード (+1,200円)

Le dessert | デザート

“ティラミス”をエスプーマで表現して
栃木県産牛乳で作った栗のアイスとのコンビネーション

コーヒー又は紅茶

パン



Chef's Special Course

シェフのおすすめコース ¥8,000

Amuse | アミューズ

シェフからの小さな一皿

Hors d'oeuvre | オードヴル

柚子香る蕪に包まれた日光サーモンのミ・キュイ
塩イクラを添えて

Les soupe | スープ

松茸のコンソメロワイヤル

Les poisson | 魚料理 (一品お選び下さい)

- A. 舌平目のボンファミ風
- B. オマールエビとホタテのアンサンブル
グラティネ仕立て (+800円)

Granité | グラニテ

カベルネソーヴィニヨンのグラニテ

Les viandes | 肉料理 (一品お選び下さい)

- A. 国産牛フィレ肉のポワレ シャスールソース
- B. 国産牛フィレ肉と熟成骨付き仔羊の競演
シャスールソースとペルシャード (+1,200円)

Le dessert | デザート

“ティラミス”をエスプーマで表現して
栃木県産牛乳で作った栗のアイスとのコンビネーション

ミニャルディーズ

コーヒー又は紅茶

パン