

Winter chef' s table
【Standard】

Amuse

Braise abalone with plum dressing
鮑の柔らか煮と自家製梅ドレッシング

Appetizer

Marinated trout salmon & pickled avocado
Horse mackerel tartar with toast baguette
富士山サーモンの炙りとアボカドのピクルス 近海産鰯のなめろう トーストバゲット

2nd dish

Double beef consommé soup
ドゥーブルコンソメスープ

Fish dish

Sauteed tail fish & winter spinach
Lemon cream foam
甘鯛の鱗焼き 寒めほうれん草のソテー レモン香る泡

Main dish

Local beef rib steak, winter vegetable & goose liver
Mushroom & tomato sauce
神奈川県産相州牛リブステーキ 冬野菜とフォアグラのソテー
シャスールソース

Dessert

Baked Alaska with berry sauce
明星ヶ岳大文字焼きに見立てたバイクドアラスカ ベリーソース添え