

Winter Chef' s table
【Premium】

Amuse

Marinated scallop with kelp powder
Served with pancake & caviar from Italia
昆布でマリネした北海道産帆立貝とイタリア産キャビア 小さなパンケーキ

Appetizer

Marinated marble tuna with soy sauce & pickled avocado
Homemade ricotta cheese & plum dressing, sprinkle cajun nuts
鮪中トロの漬けとアボカドのピクルス 自家製リコッタチーズと梅ドレッシング

2nd dish

Abalone & braised winter radish, black pepper & almond oil sauce
鮑と冬大根の柔らか煮 黒胡椒とアーモンドのオイルソース

Fish dish

Rolled turbot with raw ham, herb butter & Lemon cream foam
生ハムで巻いた平目のソテー 香草バターとレモン香る泡

Main dish

Wagyu chateaubriant steak, trumpet mushroom risotto
Madera wine sauce & goose liver
神奈川県産相州和牛シャトーブリアンのステーキとトランペット茸のリゾット
マデラ酒香るソースとフォアグラのソテー

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

Petit fours

小菓子