

# Ushiku Chateau Restaurant

Japan Heritage

## ディナー A コース

Dinner Course A

¥4,000 (税込)

¥4,000 (tax included)

スモークサーモンとカニのエッセンスのフリボリテ

*Hors d'oeuvre: Smoked salmon and crab essence frivolite*

本日のスープ

*Today's soup*

メイン料理はどちらか一品をお選びください

*Please choose one of the main dishes.*

白身魚のポワレ トマトを使ったブールブランソース

*Pan-fried white fish with tomato beurre blanc sauce*

or

豚フィレ肉のロースト ベリーソース

*Roasted pork fillet with berry sauce*

追加1,000円にて「牛久シャトー産赤ワインを使って煮込んだ牛ホホ肉」に変更できます

+1,000 yen: Beef cheeks stewed in red wine from Ushiku Chateau

欧風焼き菓子 フルーツソース

*European-style baked sweets with fruit sauce*

珈琲

*Coffee*

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し出下さい。  
*If you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.*

## ディナー B コース

Dinner Course B

¥6,000 (税込)

¥6,000 (tax included)

自家製シャルキュトリ

季節野菜とフォアグラ入りパテドブル

*Homemade charcuterie Pâté de Poulet with Autumn Vegetables and Foie Gras*

本日のスープ

*Today's soup*

ノルウェーサーモンのヴァプール ヴァンブランソース

*Vaporized Norwegian salmon with Sauce vin blanc*

牛久シャトー産赤ワインを使って煮込んだ牛ホホ肉

*Beef cheeks stewed in red wine from Ushiku Chateau*

追加1,000円にて「牛フィレ肉のグリエ その日のスタイルで」に変更できます

+1,000 yen: Grilled beef fillet, styled that day

モンブランのショートケーキ仕立て

*Mont Blanc shortcake style*

珈琲

*Coffee*