

カフェ クベール コースメニュー

CAFÉ COUVERT COURSE MENU

2026 年 2 月 1 日(日)～2026 年 2 月 28 日(土)

Sunday, February 1st ~ Saturday, February 28th

炙ったキハダマグロのマリネ 紅芯大根と三つ葉のサラダ フィヨルドルビーを散りばめて
Marinated and lightly seared Yellowfish Tuna with Daikon Radish and Mitsuba Salad
garnished with Fjord Ruby Trout Roe

青海苔と野菜のクリームスープ
Aonori Seaweed and Vegetable Cream Soup

海の幸のムースを纏ったサーモンのオープン焼き ブールブランソースと柚子のコンフィチュール
Oven-baked Salmon in Seafood Mousse with White Butter Sauce and Yuzu Citrus Confit

香ばしく焼いた牛リブロースステーキ (洋風ソース または 和風ソース)
Beef Ribeye Steak (Brown Sauce or Ponzu)

または

ピスタチオと黒オリーブを詰めた仔羊のペルシャード 焦がしバター香るジュダニョーのソースで(+ ¥3,000)
【2025 年 エスコフィエ・ヤングシェフコンクール 河南 春輝 優勝作品】
Persillade-crusting Milk-fed Lamb Stuffed with Pistachios and Black Olives,
Jus d'Agneau with a hint of brown butter

パン または ライス
Bread or Steamed Rice

本日のデザート
Today's Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

フルコースにて(前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート)¥ 7,600
Full-course meal

メイン料理1品にて(前菜・スープ・魚料理または肉料理・デザート)¥ 5,700
Fish plate or meat plate as main course

※料金にはサービス料、消費税が含まれております。

Price includes service charge and consumption tax.

※食材の都合により、メニューの内容が変更となる場合がございますので、予めご了承ください。

Please note that the menu contents may change according to ingredient availability.

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.