

Chef's Dinner Course シェフズ ディナーコース

Assorted Amuse-Bouches アミューズ三種

Fukui WATOMU Farm "Magic Tomato" and Snow Crab Salad
Edamame Farfalle with Kombu-Cured Sea Bream
Mini Pumpkin Croquette with Stracciatella Cheese

福井 WATOMU 農園 まほうのトマトとズワイ蟹のサラダ

枝豆のファルファラ 真鯛の昆布締め

南瓜の小さなクロケット ストラッチャテッラ



Appetizer 前菜

Smoked Salmon and Persimmon Salad with Lemongrass Flavor Balsamic Dressing
レモングラス風味のスモークサーモンと柿のサラダ パルサミコドレッシング



Soup スープ

Autumn Eggplant Potage with a Hint of Cumin

秋茄子のポタージュ クミンの香り



Fish 魚料理

Pan-Seared Sea Bream with Paprika Crustacean Sauce and a Light Clam & Tomato Sauce

真鯛のポワレ パプリカのクリュスタッセソース 浅利とトマトの軽いソース



Main メイン

Roasted Kyoto Highland Pork with Smoked Potato Purée, Balsamic Sauce,
Marinated Mushrooms, Dauphinoise Potato & Golden Mustard

京都高原豚のロースト 燻製馬鈴薯ピューレ ソースバルサミコ

きのこマリネとドフィノワ ゴールデンマスタード



Dessert デザート

Chestnut & Cassis Dessert with Fig and Juniper Berry

マロンカシス 無花果とジュニパーベリー



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

Bread

パン



Please let us know if you have any food allergies.

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフへお申し付けください。

Our restaurant uses free-range eggs raised in a natural environment. 当店では、自然に近い環境で育てられた平飼卵を使用しています

Substance

¥8,000

Bonvoy 会員料金 ¥7,200

(消費税・サービス料込)

Substance Dinner Course サブスタンス ディナーコース

Assorted Amuse-Bouches アミューズ三種

Fukui WATOMU Farm "Magic Tomato" and Snow Crab Salad

Edamame Farfalle with Kombu-Cured Sea Bream

Mini Pumpkin Croquette with Stracciatella Cheese

福井 WATOMU 農園 まほうのトマトとズワイ蟹のサラダ

枝豆のファルファラ 真鯛の昆布締め

南瓜の小さなクロケット ストラッチャテッラ



Appetizer 前菜

Smoked Salmon and Persimmon Salad with Lemongrass Flavor Balsamic Dressing

レモングラス風味のスモークサーモンと柿のサラダ パルサミコドレッシング



Soup スープ

Autumn Eggplant Potage with a Hint of Cumin

秋茄子のポタージュ クミンの香り



Fish 魚料理

Pan-Seared Sea Bream with Paprika Crustacean Sauce and a Light Clam & Tomato Sauce

真鯛のポワレ パプリカのクリュスタッセソース 浅利とトマトの軽いソース



Main メイン

Grilled Japanese Wagyu Sirloin with Smoked Potato Purée, Golden Mustard,

Seasonal Grilled Vegetables & Red Wine Sauce

国産和牛サーロインのグリル 燻製馬鈴薯ピューレ ゴールデンマスタード

旬菜のグリル ソース ヴァン ルージュ



Dessert デザート

Chestnut & Cassis Dessert with Fig and Juniper Berry

マロンカシス 無花果とジュニパーベリー



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

Bread

パン



Please let us know if you have any food allergies.

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフへお申し付けください。

Our restaurant uses free-range eggs raised in a natural environment. 当店では、自然に近い環境で育てられた平飼卵を使用しています

¥11,000

Bonvoy 会員料金 ¥9,900

(消費税・サービス料込)

Substance

Signature Dinner Course シグネチャー ディナーコース

Assorted Amuse-Bouches アミューズ三種

Fukui WATOMU Farm "Magic Tomato" and Snow Crab Salad

Fresh Peanuts, Parmigiano Reggiano Gougère

Echizen Sweet Shrimp, Avocado, Crystal Caviar & Garlic Toast

福井 WATOMU 農園 まほうのトマトとズワイ蟹のサラダ



生落花生 パルミジャーノレッジャーノ グジェール



越前甘海老 アボカド クリスタルキャビア ガーリックトースト



First Appetizer 前菜

Instant-Smoked Autumn Mackerel and Eggplant with Roquefort and Honey

秋鯖と茄子の瞬間燻製 ロックフォールと蜂蜜



Second Appetizer 前菜

Lightly Grilled Bonito with Seasonal Vegetable Salad and Squid Ink Dentelle Tuile

戻り鰹の軽いグリリエ 旬菜のサラダ イカ墨のチュイルダンテル



Soup スープ

Mushroom Potage with Truffle Aroma

マッシュルームのポタージュ トリュフの香り



Fish 魚料理

Amadai Tilefish with Crispy Scales with Mushroom & Shallot Jus, Dugléré Style

甘鯛の鱗焼き マッシュルームエシャロットのジュ デュグレレ風



Granité of the Day 本日のグラニテ

Main メイン

Grilled Japanese Wagyu Beef Tenderloin with Braised Seasonal Vegetables,
Smoked Potato Purée, Burrata Cheese and Périgueux Sauce

国産和牛フィレのグリエ 旬菜のエチュベ 燻製馬鈴薯ピュレ

ブラータチーズ ソースペリグー



Dessert デザート

Chestnut & Cassis Dessert with Fig and Juniper Berry

マロンカシス 無花果とジュニパーベリー



Coffee or Tea / Petit Fours

コーヒー または 紅茶 / 小菓子

Bread

パン



Please let us know if you have any food allergies.

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフへお申し付けください。

Our restaurant uses free-range eggs raised in a natural environment. 当店では、自然に近い環境で育てられた平飼い卵を使用しています



Substance

Courtyard Fukui 1-3-5 Chuo, Fukui, Fukui, Japan, 910-0006 +81 776-506621
<https://www.marriott.com/ja/hotels/kmqcy-courtyard-fukui/overview/>