



玉手箱の様なマグロのスフレ アボカド、バルサミコのアクセント
ワサビの粉雪

日本を代表する魚マグロ。生物が苦手な方にも召し上がれるように火を通しスフレにした一品、和の調味用をアクセントにフワッとした食感と意外性をお楽しみ下さい。



オマール海老・ツブ貝・的鯛のシチリアーナ
濃縮オマールソース

サフラン風味のリゾットを地中海の夕日に例え、新鮮魚貝を盛り付けた料理。
見た目も味もお楽しみ下さい。



豚肩の酵母煮込みと茸エッセンスのパートフィロー包み焼き
トリュフを添えて

2日間ビールでじっくり煮込み、柔らかくアルコールを感じさせずお肉を仕上げ、
茸のペーストとトリュフと共に小麦粉の薄い生地で包み焼きしました。
パリパリとフワフワの食感をお楽しみください。



沢山のベリーとヌガーグラッセ

南フランスのデザート！ひんやり程よくサクサクしたクリーム
とメレンゲ菓子を様々なベリーとお召し上がり下さい。



Provence

プロヴァンス

Sofflé de thon une boîte L.A.M.S.T.C accent d'avocat au vinaigre balsamique

玉手箱の様なマグロのスフレ アボカド、バルサミコのアクセント
ワサビの粉雪

*Braisé d'épaule de porc et duvelles de champignons en croût
comme cerise au pâté fillo, jus de porc avec truffe*

豚肩の酵母煮込みと茸エッセンスのパートフィロー包み焼き
トリュフを添えて

Consommé de bœuf à la M.S.R.A chou farci de matignon

王道ビーフコンソメとキャベツ包みのマテニオン マリア風

*Panaché de fruits de mer à la sicilienne
sauce essence de jus de homard*

オマール海老・ツブ貝・的鯛のシチリアーナ
濃縮オマールソース

Granité d'orange sanguine

ブラッドオレンジのグラニテ

*Filet de bœuf poêlé de nouvelle-zélande avec légumes
saison sauce aromate*

ニュージーランド産 牛フィレのポアレ
アロマとほんのり甘い赤ワインソース 季節の有機野菜と共に

Nougat glacé et mélangé de fraises

沢山のベリーとヌガーグラッセ

Pain (下記より2種)

バケット・フォカッチャ・竹炭・サフラン・くるみ

Café ou thé

コーヒー 又は 紅茶

有機野菜を使用している為、
写真と付け合せが異なる場合がございます。



焼き上げパン



王道ビーフコンソメとキャベツ包みの
マテニオン マリア風

牛肉・牛筋から抽出した濃厚なコラー
ゲンを使用したスープです。牛肉の香り、
濃厚なコラーゲン、香味野菜のハーモニー
をお楽しみ下さい。



ニュージーランド産 牛フィレのポアレ
アロマとほんのり甘い赤ワインソース 季節の有機野菜と共に

牧草だけを食べて育てられた牛のお肉をしっとり焼き上げ、数種類の香草と甘めの赤ワインで
仕上げたソースとの1品、濃厚さと香草の爽やかさをお楽しみ下さい。