

的鯛のオープン焼き 黒酢ニンニクジャコソース



ふんわり焼き上げた的鯛と風味豊かな黒酢・炒りジャコ・ニンニクの意外な食べ合わせです。香り有り、コリコリの食感有りと口の中でも楽しめる一品です。

和牛フィレとロースのグリル 有機野菜添え、和風ソース



和牛のフィレとロースを2種類お召し上がりいただける贅沢な1皿。あっさりとした和風のソースで仕上げました。有機野菜も自慢の1品です。

前菜5種 盛り合わせ



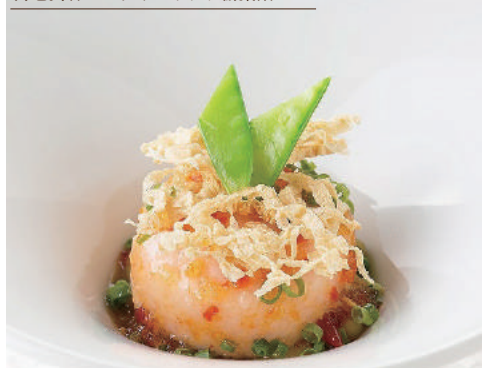
磯の香りの雲丹の洋風茶わん蒸し、燻製した鴨胸肉、湯引きし香草風味の真鯛ブリッと伊勢海老の煮こごり・香辛料香るサーモンの贅沢な盛り合わせ。

寿司



日本人の心 鮪・烏賊・海老の王道の握り！

海老真薯のスイートチリ湯葉餡ソース



フワフワの海老真薯にどこか懐かしいピリッとしたチリソースのエキゾチックな味わいをお楽しみ下さい。

黒糖のパバロワ、黒蜜ソース



黒糖・黒蜜・きな粉を使い、あんみつを洋風に仕立てた1品。

蝦夷アワビと根野菜の澄まし汁



丁寧に挽いた1番だしにほんのり柚子の香りを移し、蓋を開けると柔らかに火を通した丸ごとアワビが印象的なスープです。

縁

えん

Hors-d'œuvre froid variés façon d'Espoir

前菜5種盛り合わせ

Boulette de crevettes "EBJSHNYO"

cuire à la vapeur sauce piquant doux et YUBA

海老真薯のスイートチリ湯葉餡ソース

Consommé à la base de bonite séchée YUBU et poché d'ormeau

エゾ鮑と根野菜の澄まし汁

Filet de st-pierre au feu sauce vinaigre noir au JYSHO

的鯛のオープン焼き 黒酢ニンニクジャコソース

Sorbet au muscat

マスカットの氷菓子

Filet de bœuf et entrecôte grillé sauce japonaise parfumé d'agurumes

和牛フィレとロースのグリル 有機野菜添え、和風ソース

NIKHI

寿司

Bavarois de KOKUROU avec fruit de la saison

黒糖のパバロワ 黒蜜ソース

Pain (3種)

パン(下記より3種)

バケット・くるみ・竹炭・豆乳ミルク・エスカルゴ

Café ou thé

珈琲 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