



# 輝



かがやき

*"OZONIKU&I" en gelée quatre espèce ormeau buccin maigre et daurade*  
蝦夷アワビ・ツブ貝・北寄貝・甘海老・真鯛のお造り風ゼリー寄せ

*TOMBIYAKI de filet de KANAME selon de post FKS MOD. A avec D. SAKANA-MOCHI*

国産金目鯛の遠火焼き 大根餅添え、レモン風味の塩のソース

*Consommé royale à la base de bonite séchée crevettes et crabe de taraba*  
タラバ蟹と海老の洋風茶碗蒸し

*Confit d'ormeau son rôti "SAKAYOU-YAKI" façon de chef*  
鮑のコンフィ 西京味噌風味 大根のキャラメリゼと青のりソース添え

*Granité de thé à d'espoir*  
紅茶のグラニテ エスポワール

*Filet de bœuf grillé quatre continent "deux espèce de sel."*  
*W.S.S.A.B.S.I.Z.O.S.A.S.MOCHI*  
和牛フィレのグリル 2種のお塩と土佐醤油で、山葵添え

*MAKHI*  
アナゴ1貫握り お吸い物

*dessert buffet*  
デザート・ビュッフェ  
又は

*Mousse de M.S.H.A et D.S.YFU parfume de sesame*  
抹茶と豆乳 2層のムース、胡麻の香りと共に

*Pain (選べる3種)*  
バケット・竹炭・桜大納言・エスカルゴ・豆乳みるく・クルミ  
*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。

蝦夷アワビ・ツブ貝・北寄貝・甘海老・真鯛のお造り風ゼリー寄せ



海の幸を宝石箱の様に見立てた料理です。1つ1つに下味が施してあり、お好みで酸味を抑えた3杯酢のゼリーと一緒に食感をお楽しみ下さい。

国産金目鯛の遠火焼き 大根餅添え、レモン風味の塩のソース



金目をノンオイルで遠火焼きし皮をパリパリに仕上げ、上新粉で仕上げたモチリ大根餅と合わせ、レモンと長ネギの塩ダレの渾身の1品です。香・食感・味を是非感じて下さい。

和牛フィレのグリル 2種のお塩と土佐醤油で、山葵添え



牛肉の最高峰、黒毛和牛フィレを余分な脂分を落としながら、ジューシーに味わい良く焼き上げた逸品、お肉を味わって頂くためにあえて、お塩と山葵、泡状に固めた土佐醤油でお召上がり下さい。

抹茶と豆乳 2層のムース、胡麻の香りと共に



馴染みの深い抹茶と豆乳をお菓子のムースにした1品。甘いゴマの香りと一緒にお楽しみ下さい。



焼き上げパン

鮑のコンフィ 西京味噌風味  
大根のキャラメリゼと青のりソース添え



5時間かけ鮑をゆっくり火を通して柔らかく仕上げ特製の西京味噌を纏わせグラチネした一品。モチプルンとした食感とふんわり磯の香りをお楽しみ下さい。

寿司



アナゴ1尾を贅沢に使用して特製のタレを掛けた1貫握り、老若男女問わず支持されるメの1品に仕上げました。

タラバ蟹と海老の洋風茶碗蒸し



タラバ蟹・海老・雲丹をふんだんに使い、チキンブイオン・1番だしを合わせ茶碗蒸しに仕立てました。アツアツの器の底から薫る海の香りをお楽しみ下さい

デザート・ビュッフェ



演出としても人気のデザートビュッフェはゲストも満足すること間違いなし!!  
チョコレートファウンテンがジェラートマシンのいずれかお選び頂けます。