

# 縁

えん

*Hors-d'œuvre froid variés façon d'Espoir*

前菜5種盛り合わせ

*Suprême de canard "N.A.B.L.A.H.I." avec navel "M.H.N.M.A.S.E.N." accompagner*

鴨胸肉の煮びたしと蕪の含ませ煮 かぶら餡

*"O.M.L.M.O.M.O." Les richesses de la mer et Les richesses de la montagne*

海・山の幸のお吸い物

*Filet de rascasse poêlée sauce fondue de beurre accent d'N.O.S.A. K.O.V.A.P.U.*

カサゴのポアレ、小茄子の田楽添え 青さ海苔のソース

*Sorbet de thé vert et guimauve molle d'"A.N.H.O."*

緑茶の氷菓子と餡子のグミ

*Grillé d'ensemble de "M.A.G.U.N." filet et entrecôte, sauce à la japonaise au 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

*S.M.H.I.*

寿司

*Ciboust de "D.A.N.A.G.U.N." et "M.A.S.A.N.B.O.N." façon de "E.S.P.O.I.R."*

大納言と和三盆、京和菓子 涼一滴風

*Pain (3種)*

パン(下記より3種)

ごま・フォカッチャ・サフラン・クルミ

*Café ou thé*

珈琲 又は 紅茶

¥16,200

消費税 8%込

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。



前菜5種 盛り合わせ



鴨胸肉の煮びたしと蕪の含ませ煮 かぶら餡



海・山の幸のお吸い物

活真鯛の湯引き・生ういで和えた貝類・自家製サーモンマリネ・海老の王様伊勢海老・食べやすくローストした馬肉を使用した、贅沢な盛り合わせ。

極限まで柔らかく煮た蕪とロゼ色に焼き上げた鴨胸肉、添えてある柚子胡椒で爽やかな一品に仕上げました。

魚のすり身と山クラゲのコリコリ団子  
追い鯉の1番だしと椎茸エッセンスの吸い物  
日本の味、落ち着く味です。



和牛フィレとロースのグリル 有機野菜添え、和風ソース



カサゴのポアレ、小茄子の田楽添え 青さ海苔のソース



寿司

和牛フィレとロースを一緒に召し上がれる贅沢な一品、  
あっさり仕上げた和風ソースは目の前でサービス演出致します。

これからの船出をイメージした一品。  
海苔を大海・小茄子を舟・祝い魚のカサゴを大地  
目で楽しみ、磯風味で舌つつみの一品



大納言と和三盆、京和菓子 涼一滴風

小豆の王様・大納言 砂糖の横綱和三盆  
京和菓子を洋風ムースに仕立てました。



焼き上げパン

別紙にて他のパンもご用意できますので、ご相談下さい。



緑茶の氷菓子と餡子のグミ