

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.I.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.S.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.I.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げられる贅沢な一品、
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



緑茶の氷菓子と餡子のグミ



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。