

# Mimosa

ミモザ  
¥19,250 (消費税込)

魚介類のロンダン仕立て 菜園風

Rondin de Fruits de Mer accompagné de légumes au jardin

鴨のフォアグラと牛頬肉のクリュスティアンアンサンブル

Ensemble de Foie Gras Chaud et Croustillants de Joes de Bœuf

茸のクリームスープ

Soupe de Crème de Champignons des Bois

甘鯛のラヴィオリ仕立て ソース マリニエール

Ravioli de Filet de Ama-dai avec Poireaux Etuvée, Sauce à la Marinère

カシスとシャンパンのグラニテ

Granité de cassis

霜降り和牛フィレのグリエ トリュフソース

Filet de Bœuf Grillé Sauce Périgeux Accompagné de Légumes Organiques de Saison

デザートビュッフェ または クレメダンジュ

Desserts du Buffet ou Crêmet d' Anjou

パン3種類

Pain

カフェ

魚介類のロンダン仕立て 菜園風



菜園の中の切り株をイメージしました。中には、オマール海老をはじめとする魚介類をふんだんに使用しています。千葉県銚子で獲れたカツオの酒盗を使ったマヨネーズ状のソースと一緒にどうぞ。

茸のクリームスープ



薫香のするマッシュルーム、ボルチーニ茸のクリームスープです。ミルクのスパーマと共に。

霜降り和牛フィレのグリエ トリュフソース



厳選した和牛フィレ肉を網焼きに。ソースは、コニャック、マデラ酒、ポルト酒をブレンドした洋酒をベースにトリュフを加え芳醇に仕上げました。付け合わせは、地物のじゃがいものミルフィーユを添えて。

鴨のフォアグラと牛頬肉のクリュスティアンアンサンブル



牛頬肉を南仏プロヴァンス伝統の煮込み料理し、リンゴと共にパートフィロで包んでパリパリに仕上げました。フォアグラのソテー、根セロリのビュレと共にお召上がりください。

甘鯛のラヴィオリ仕立て ソース マリニエール



甘鯛を優しく蒸しあげ、貝類・野菜のブイヨンとオリーブオイルで仕上げたソースを合わせました。上には千葉県多古町の米粉を使ったラヴィオリ生地をのせ、食感の変化をお楽しみください。

パン3種類



カシスとシャンパンのグラニテ



クレメダンジュ

デザートビュッフェ

