

撰

せん
¥ 20,900 (消費税込)

八寸～先付け～

千葉県 “発酵の里” 酒粕のスープ
紅白の煮凝り
ズワイ蟹身と玉ねぎの鳴門巻き
千葉県 “発酵の里” 酒粕でマリネしたクリームチーズと地物野菜のピクルス
サーモンの低温調理と焦がしカリフラワーのムース
鴨の煮びたしと鴨モモ肉のコンフィのシュー包み
牛肉の幽庵焼き 山芋と山葵
フォアグラといぶりがっこ
たらバカニの冷製ロワイヤル タビオカ入り

旬海鮮

鮪と幅広昆布 酢辛子味噌 / ボタン海老 / 平目 / 帆立貝と白板昆布 / アオリイカと梅肉

金目鯛の酒蒸し仕立て 翡翠ソース

Filet de Kinme-dai a la Vapeur, Sauce Verts

梅しそのグラニテ

Granité de au UME-SISO

国産霜降り牛サーロインのグリエ 和風・洋風お好みのソースで

Le Bœuf” Aloyau” Grille, La Sauce de Votre Choix de Style Occidental ou Japonais

フォアグラ丼 または 鯛茶漬け

Foie Gras Don ou Daurade en Ochazuke

デザートビュッフェ または 落花生のオペラ

Desserts du Buffet ou Opera” Arachide”

カフェ

※パンのご提供はございません

八寸～先付け～



特製”富里八寸”地物の野菜、千葉県成田の発酵の里のお酒や酒粕などを使用しました。和とフレンチの融合で9品目に仕上げています。様々な味をお楽しみください。

金目鯛の酒蒸し仕立て 翡翠ソース



金目鯛の上に大和芋をベースにした真丈生地を絞り、千葉県産の発酵した日本酒を吹き付けて低温で蒸しあげました。お魚のバイヨンと鶏節を使い仕上げに春菊を加えたソースでお召し上がりください。

旬海鮮



旬の海の幸のおススメ盛り合わせ。素材そのものの味を楽しむもよし、2種の醤油やかぼす塩で多種の味わいをお楽しみください。

梅しそのグラニテ



国産霜降り牛サーロインのグリエ 和風・洋風お好みのソースで



柔らかく、旨味がしっかりした、霜降り牛サーロインのグリエ。ソースは、和風赤ワインソース・白醤油とネギのソース・自家製ダイダイ入りポン酢の3種からお好みで。洋風ソースのご用意もできます。



フォアグラ丼



鯛茶漬け

多古米を使用しています。



落花生のオペラ



デザートビュッフェ