

輝

かがやき

OZONIZÉ en gelée cinq espèces st-jacques turbo amaebi soumon et daurade

祝い魚貝類のお造り仕立て

Confit d'ormeau son rôti "S.S.A.K.Y.U.N.I. J.F.S.K.F. Façon de chef

鮑のコンフィ 西京味噌焼き

Soupe de pêcheur à la marseillaise en croûte d'or

雲丹風味のロワイアル タラバ蟹添え

Filet de sole sur légumes julienne à la vapeur sauce beurre blanc essence "K.A.B.O.S.U"

舌平目の香味野菜蒸し カボス風味のバターソース

Granité de thé "S.E.L.L.A.N"

セイロンティーの氷菓子

Entrecôte de bœuf grillé trois condiment "sel-gemme wasabi et beurre de tosa"

和牛ロースのグリエ 土佐バターと岩塩・ワサビ

M&H1

アナゴ1貫握り

Dessert-buffet

デザート・ビュッフェ

Pain (下記より3種)

ごま・フォカッチャ・クルミ・サフラン

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。



祝い魚貝類のお造り仕立て

活真鯛のコブメ・湯びき鮓・ホタテのマリネ・甘海老とキャビア・サザエの洋風壺焼き、全て和テイストの醤油を使用しない新感覚お造り。それぞれの食感・そのものが持っている本来の味をお楽しみ下さい。



鮑のコンフィ 西京味噌焼き

5時間かけて鮑にユックリ柔らかく火を通し特製西京味噌を纏わせ焼き上げた逸品。モチプルンとした食感と落ち着く味噌の香りをお楽しみ下さい。



雲丹風味のロワイアル タラバ蟹添え

生雲丹を裏ごし一番だしで茶碗蒸しにしました。タラバ蟹・雲丹・一番だしシンプルだが奥深い味わいに仕上げました。



舌平目の香味野菜蒸し カボス風味のバターソース

舌平目をフワフワに蒸し上げた料理、濃厚なバターソースにカボスを合わせアッサリと召し上がれます。何処となく洋風、何処となく和風、そんなアンニュイが面白くなる一品です。



和牛ロースのグリエ 土佐バターと岩塩・ワサビ

厳選黒毛和牛の霜降りロースを網焼きし余計な脂を落とした焼き方。和牛本来の甘み、旨味、ジューシー、芳醇な香りを楽しんで頂く為に、お塩・ワサビ・土佐醤油で作った自家製バターでどうぞ！



デザート・ビュッフェ

演出としても人気の12種類のケーキ・フルーツ盛り、デザートビュッフェで友人から親族まで満足する事間違いありません。更にジェラートマシンかチョコレートファウンテンどちらかお選び頂けます。



アナゴ1貫握り

セイロンティーのグラニテ



焼き上げパン