

《前菜》

全国から届いた10種類の有機、減農薬野菜と鮮魚のマリネ バジルの香り 黒オリーブソース

Filet de poisson frais mariné et étuvée de légumes organiques sauce tapenade

信州安曇野産、ズッキーニのフラン 江戸小松菜のグリーンソース
ホタテ貝のサフラン煮と舞茸のフリットを添えて

Flan de courgettes sauce vert "KOMATHUNA" et st-jacques

16種類の有機、安曇野野菜のテリーヌ 岩手清流鶏ササミの蒸し焼きピンクジンジャーの香り
赤紫蘇のジュレを添えて

Presse de 16 légumes en terrine et suprême de poulet à la vapeur

フランス ノルマンディー地方 美食家風サラダ シードルビネガー風味
(仔牛のパテ、ポーリエット、ホタテ貝、天然海老、カマンベールチーズ、リンゴ、etc…)

Salade gourmandise à la normande

《メイン料理》

越前・三国、大分・佐伯など全国から届いた鮮魚のポワレ
イタリア産セミドライトマトとハーブ風味のサフランクリームソース

Filet de poisson poelé sauce crème de safran et tomate demi-sec

宮崎、霧島豚ロース肉のグリル シトロンジンジャー風味 有機ルッコラ 黒胡麻油の香り

Cote de porc grillé, au huile de sésame noir

伊豆天城産、和鹿内モモ肉のロースト 木苺ビネガーとブルーベリーのソース

Noisette de chevreuil sauce poivrade et myrtille

フランス、シストロン産 仔羊鞍下肉のロースト 粒マスタードとバジルのソース(+1500円)

Carre d'agneau roti à la moutarde et basilic (+1500yen)

《デザート》

宮古島、多良間産 純黒糖のブランマンジェ 宮崎マンゴーのソルベとバナナのキャラメリゼ

Blanc-manger au sucre noir avec sorbet mangue

北海道産、ルバーブ(大黄)の焼きたて瞬間タルト ルバーブのアイスクリーム添え

Tarte à la minuite cuit "rhubarbe" avec glace à la rhubarbe

山梨産、白桃の1/2コンポート カンパリのグラニテと濃縮バニラアイス添え

Compote de peche blanche avec glace à la vanille


infusion