

《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

三陸、ホタテ貝の燻製と下仁田ネギのグリル
白バルサミコ風味のクコの実ソース グリーンカダイフ添え

Fumé de st-jacques et poireaux griller en salade sauce balsamiques blanc

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 vapour

寒ブリの燻し焼きと冬大根のブレゼ、小蕪の瞬間ピクルス
春菊ピストゥー風味

Fumé de sérieole mi-cuit en braisé de radis blanc à la 'SHUNGIKU'

《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
新玉ねぎと春のグリーンピースのラグー ハーブの香り

Filet de poisson poelé avec ragout de petit pois aux herbes

ブルターニュ産、ヒナ鶏の燻製ロースト 黒ゴマ風味のソース

Coquelet roti fumé sauce sésame noir

イタリア産仔牛、バベット(ハラミ)のグリエ フランボワーズビネガーのガストリックソース エシャロット風味

Bavette de veau griller sauce vinaigre de flamboise

交雑牛ホホ肉の赤ワイン煮込み オーガニック黒米のリゾットを添えて(+800円)

Joue de boeuf braiser au vin rouge (+800yen)

《デザート》

苺のクレームブリュレ 苺のソルベ添え バルサミコ風味

Crème brulée aux fraise au barsamic

イチゴのミルフィーユ バニラアイス添え バルサミコ風味

Mille-feuille fraise avec glace à la vanille

大分、佐伯 露地栽培 ザボン(ボンタン) のプディング

Pudding au 'ZABON' avec glace à la vanille


infusion