

《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、ホタテ貝の燻製とラルドン ポワロー葱のプロシエット
レンズ豆のサラダ クリームチーズのムース バルサミコ風味

Brochette de st-jacques et poireaux avec salade lentille en sauce balsamiques

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

北海道、新秋刀魚の燻し焼きと秋ナスのムースミルフィーユ仕立て
信州野菜のレギュームグレックとスダチ風味のガストリックソース

Mille-feuille de 'SANMA' fumè et caviar d'aubergine sauce 'SUDACHI'

《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
安曇野野菜のラタトゥイユと活オマール海老のクリームソース

Filet de poisson poelé sauce crème de homard

北海道産、仔牛シンタマ肉のロースト ポルチーニ茸のキノコクリームソース

Syntama de veau roti sauce crème de champignon

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》

徳島産、鳴門金時のクレームブリュレ 京都黒蜜のアイスクリーム添え

Crème brûlée au NARUTO-KINTOKI avec glace à la vanille 'KUROMITHU'

フランス産、山栗のミルフィーユ バニラアイス添え ラム酒の香りで

Mille-feuille marron au ryum

甲州巨峰のジュレとヨーグルトのムース 巨峰のソルベ添え

Gelée de 'KYOHO' et mousse yaourt avec sorbet 'KYOHO'


infusion