

《前菜》

全国から届いた10種類の有機野菜と鮮魚のマリネ、バジル・黒オリーブ・トマトの三種のソース
Filet de poisson frais mariné et étuvé de légumes avec sauce au basilic, sauce aux olives noires et sauce tomate

気仙沼産ヤリイカのグリエとクスクスのサラダ ポルトガル風
根菜のギリシャ風マリネ、バジル風味
Grilé de calamars de Kesenuma et salade de couscous à la portugaise

岩手産オーガニック合鴨の蜂蜜ロースト ハム仕立て
梶谷農園サラダ添え ソースフルムダンベール
Jambon rôti au miel de canard biologique de Iwate'une salade de la ferme sauce au fromage bleu

大分佐伯産 ハマチのカルパッチョと八朔のサラダ仕立て
生姜香る特製ヴィネグレットとサワークリームソース
Carpaccio de hamachi avec vinaigrette parfumée au gingembre et sauce à la crème de citron

《メイン料理》

越前・三国、大分・佐伯など全国から届く鮮魚のポワレ
イタリア産コラトゥーラと小松菜のドライベルモットソース
Poêlée de poissons frais Sauce au vermouth sec à base de collatura italienne et de komatsuna

米沢豚肩ロース肉のグリエ レモンと生姜、粒マスタードのマデラ酒ソース
Grilé de porc Yonezawa, sauce au madère, citron, gingembre et moutarde à l'ancienne

上州、赤城牛の内も肉のロースト フランボワーズビネガーとトリュフの赤ワインソース
Cuisse de bœuf Akagi rôtie sauce vin rouge

大分臼杵、和鹿シタマ肉のロースト ワイルドベリーのカストリックソース
Oita Usuki, rôti de viande de cerf japonais, sauce gastrique aux baies sauvages

《デザート》

深煎りほうじ茶のバスクチーズケーキ 金柑のアイスクリーム添え
Gâteau basque au thé hojicha torréfié profondément, accompagné d'une glace au kumquat

純国産100%、百花蜜のクレームブリュレ サフランのアイスクリーム添え 季節の花々蜂蜜風味
Crème brûlée au miel de fleurs 100 % d'origine japonaise, glace au safran, au goût de miels de fleurs de saison

土佐備長炭のプディング、黒曜石見立て バニラアイスクリーム添え キャラメル風味
Pudding au charbon de bois Tosa Bincho, imitation obsidienne, accompagné de glace à la vanille et au caramel


infusion