



MENU

ゆっくりコンフィにしたクッキングトマト “ にたきこま ” と
キャヴィアを飾った茄子のムースの取り合わせ

Mousse d'aubergine au caviar sur la tomate mi-confite

猪肉のテリーヌ 花梨のコンポート添え

Terrine de sanglier, compote de coing

ポテト “ インカのめざめ ” とポロ葱のクリームスープ “ 貴婦人風 ”

Potage crème bonne-femme

栗の実と地茸で包んだ平目のオープン焼き 白ワインのクリームソース
**Rôti de turbot enveloppé de marron et de fine duxelles de champignons,
sauce beurre blanc**

小玉すいかと赤米酒のグラニテ

Granité de pastèque au "Sake"

黒毛和牛のポワレ エルスター大豆の湯葉で巻いた冬野菜と共に
Poêlé d'entrecôte japonaise aux légumes d'hiver enrobés de feuille de soja

さつまいも “ べにまさり ” と胡麻のシブースト

Petit chiboust à la patate douce aux grains de sésame

ホエーヨーグルトのムースで包んだメロンと苺の氷菓を
ジャスミン風味のハーブミルクに浮かべて お米のクランチと共に
Boulette glacée aux fruits sur le lait au jasmin, croustillant du riz

コーヒー 又は 紅茶 (べにふうき)

Café ou thé

パン

Pain

- ・おやき風パン
(パン生地中に米、炒めた茸などを包み、和風に)
- ・青大豆入り リュスティック
(青大豆を使用したパン)
- ・プチパン

※ すべてのパンに使用する小麦粉

キタノカオリ、ゆきちから、ミナミノカオリ

(メニューは、一部変更の可能性もあります)