



MENU

昔ながらの技法で丹念に仕上げたセルリアン特製パテ
季節野菜のグレッグとの取り合わせ

Pâté de campagne "CERULEAN" et légumes grecque à la maison

平目のマリネ“みかん”と生姜のオイル
ロケット菜のジュを添えて

Turbot mariné à l'huile de mandarine et de gingembre, jus de roquette

カプチーノの泡に包まれた“森の茸”のクリームスープ
Potage crème légère de champignons des bois à la cappuccino

香ばしく麻の実で覆われた 丸絵 のポワレ、古代 縄文の薫り
ワイルドライスのリゾット添え
Filet de kue poêlé au chènevis
et risotto de riz sauvage

黒毛和牛肉の塩釜包み縄文焼き、香草風味
Rôti de bœuf aux herbes en croûte de sel

パートフィロで包んだ林檎のクルスティアン、紅茶のアイスクリーム
エクロジョン(トンカ豆・豆ココア・豆抹茶のムース)ヨーグルトソース
Croustillant de pomme avec glace au thé,
éclosion d'automne, sauce yaourt

コーヒー、又は紅茶(べにほまれ)と小菓子
Café, thé et mignardises

パン

Pain

*ミナミノカオリ・プティクーペ

*キタノカオリプティブール

*シリアルパン

*ミルクパン

(メニューは、一部変更の可能性もあります)

総料理長 福田 順彦