

## 《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 étuvé de légumes organiques sauce tapenade

和歌山産、鮎のリエットと燻し焼き サラダ仕立て  
アーリーレッドのピクルス、メルバトースト、胡瓜風味のソース  
Rillettes de AYU fume en salade , sauce jus de concombre

地鶏のファルスとアプリコットを詰めた“四万十鶏”のガランティージュ仕立て  
トリュフ風味、ハーブ香るソース・レムラード  
Galantine de cuisse poulet, sauce remoulade

神津島産、赤イカのグリルとオーガニックスクスのサラダ  
根菜のギリシャ風マリネ、バジルのソース  
Calamars grille avec salade de couscous et sauce au basilic

## 《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  
パセリとアーモンドのソースヴェール  
Poiret de poissons frais de tout le pays Sauce verre au persil et aux amandes

オーストラリア産、仔羊モモ肉の香草パン粉焼き 粒マスタードソース  
Cuisses d'agneau cuites au four avec des herbes

上州、赤城牛の内もも肉のロースト 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

やまゆりポーク、ロース肉の低温ロースト シトロンジンジャー風味 粒マスタードソース  
Cote filet de porc grille sauce citron confit au gingembre

## 《デザート》

エクアドル産、完熟バナナのキャラメルムース ラムレーズンのアイスクリーム添え  
Mousse de bananes mûres caramélisées avec glace au rhum et raisins secs

京都宇治 抹茶のバスクチーズケーキ、抹茶のアイスクリーム添え  
Gâteau au fromage basque au matcha avec glace au matcha

濃厚なピスタチオと抹茶のクレームブリュレ、抹茶のアイスクリームとラムレーズンを添えて  
Crème brûlée au pistache et the vert avec glace the vert

  
infusion