

## 《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

和歌山産 鮎のリエットと燻し焼き、アスペルジュ・ソバージュとミョウガのピクルス  
ペルノー酒と胡瓜風味ソース

Rillettes de 'AYU' fumé en salade de asperge sauvage, sauce jus de concombre

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

越前・三国産 真フグの白子のフラン、浅葱風味 真フグのエスカベッシュと信州野菜のクリスティアン

Flanc de tetrodon, sauce crème de ciboulette et escabèche de tetrodon

## 《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  
イタリア産セミドライトマトとハーブ風味のサフランクリームソース

Filet de poisson poelé sauce crème de safran et tomate demi-sec

宮崎、霧島豚ロース肉のグリル シトロンジンジャー風味 有機ルッコラ 黒胡麻油の香り

Cote de porc grillé, au huile de sésame noir

スペイン産、オーガニック若鶏モモ肉のコンフィー イタリア産、白インゲン豆のトマト煮添え

Cuisse de poulet confit avec cuit à la tomato au haricot blanc

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》

宮古島、多良間産 純黒糖のブランマンジェ 宮崎マンゴーのソルベとバナナのキャラメリゼ

Blanc-manger au sucre noir avec sorbet mangue

大分佐伯、露地栽培 ハダンキョウ(酢桃)のスープとキルシュ酒のソルベ 抹茶のシガレット添え

Soupe de fruit 'HADAN-KYO' et sorbet kirsch avec cigarette de the vert

高知土佐炭のキャラメルプリン、サフランのアイスクリーム アメリカンチェリーのコンポートを添えて

Pudding au caramel 'charbon' avec glace safran et compote de cerise

  
infusion