

## 《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

天然小鯛の土佐酢、昆布と菜の花の燻製 春野菜の庭園仕立て  
オレンジの花の香る蜂蜜ドレッシング

Jardinier de dorade mariné "TOSAZU" avec légumes printanier

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ショウガの香り  
赤紫蘇のジュレを添えて

Presse de 16 légumes en terrine et suprême de poulet à la vapeur

大分産、若竹の子と信州グリーンアスパラガス、三陸ホタテ貝のラグー ハーブ風味のソースブールブラン

Ragout de bambue et asperge vert , sauce beurre de herbes

## 《メイン料理》

越前・三国、長崎・五島など全国から届いた鮮魚のポワレ  
浜名湖産、青海苔と駿河湾、桜海老の白ワインソース

Filet de poisson poelé sauce vin blanc à la crème de crevette

沖縄産、琉球豚ロース肉のグリル シトロンジンジャー風味 遮光ピサンリ(タンポポの葉) 胡桃オイルの香り

Cote de porc grillé, au huile de noix avec salade pissenlit

国産牛テールと蝦夷鹿ソーセージ、新ジャガイモと春野菜のポトフ仕立て アニスの香りで

Queue de boeuf en pot-au-feu avec légumes printaniere

北海道産、牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース(+1500円)

Filet de boeuf grille sauce vin rouge (+1500yen)

## 《デザート》

大分・佐伯、露地栽培 ザボン(ボンタン)のプディング

Pudding au "ZABONN"

イチゴのミルフィーユ バニラアイス添え バルサミコ風味

Mille-feuille fraise avec glace à la vanille

京都宇治、抹茶のババロア フランス、ピュイ産レンズ豆のアイスクリーム

Bavarois à la the vert avec glace lentille vert

  
infusion