

## 《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

越前・三国産、白バイ貝のグリルマリネとカリフラワーのムース 安曇野の夏野菜を添えて

Griller de 'SHIRO-BAIGAI' et mousse de chou-fleur avec légumes été

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

“サーモン・キュルノンスキー” 八海山サーモンの南仏風焼きソーセージ仕立て、白インゲン豆のトマト煮とグリーンマスタードマヨネーズ

Celvera de saumon 'Curnonsky' à la nicois, avec ragout de haricot blanc

## 《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  
三浦産冬瓜と本ズワイガニのスープ仕立て、大葉のピストゥー風味

Filet de poisson braisé sur les légumes été 'TOUGAN'

スペインイベリコ豚、“セクレト”のロースト 信州野菜のラタトゥイユ バルサミコ風味

Porc "IBERICO" secret roti avec ratatouille en sauce vinaigre balsamique

沖縄産、琉球豚バラ肉のカシス煮 デイジョン風 赤土ジャガイモのピューレ添え

Ragout de porc à la cassis dijonnaise

交雑牛ホホ肉の赤ワイン煮込み、オーガニック黒米のリゾットを添えて(+600円)

Joue de boeuf braiser au vin rouge (+600yen)

## 《デザート》

沖縄産、ピーチパインのコンポートとアップルマンゴー、南国フルーツのカクテルジュレ仕立て カシスのソルベ添え

Gelée de vin blanc aux verveine avec sorbet cassis

京都宇治、抹茶のクレームブリュレ マスカルポーネのアイスクリーム添え

Crème brûlée au the vert avec glace mascarpone

山梨、後屋敷産 白桃の1/2オレンジ煮コンポート 桃の葉とカンパリ・オレンジのグラニテ バニラアイス添え

Compote de peche blanche avec glace à la vanille

  
infusion