

《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

八海山サーモンマリネの炙りタルタル、ソースオーロル トリュフ風味の百合根のクロケット添え

Tartare de saumon sauce aurore, avec croquette de 'YURINE'

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

あやめ雪カブと車海老、ホタテ貝のサラダ トリュフ風味 根セロリのピューレ添え シェリービネガーと蜂蜜風味のドレッシング

Salade de crevette et navet emincer, vinaigrette de miel au xérès

《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
活オマール海老のソースアメリカヌ

Filet de poisson poelé sauce crème de homard

イタリア産、仔ウサギモモ肉のコンフィー、春菊風味のジブロットソース

Confit de cuisse de lapreau en giblotte à la shanda

北海道、蝦夷ジカランプ肉のロースト 木苺ビネガー風味のソースポワブラード

Gigot de chevreuil roti sauce poivrade

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》

完熟バナナのエクレー仕立て ラム酒の香り 京都宇治、抹茶のアイスクリーム添え

Éclair de banane au rhum avec glace thé vert

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

オーガニック深入りほうじ茶のブランマンジェ、ほうじ茶のアイスクリームとプラムの赤ワイン煮コンポート

Blanc-manger Hojicha avec compote de prune


infusion