

## 《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

三陸、ホタテ貝の燻製とラルドン ポワロー葱のプロシエット  
レンズ豆のサラダ クリームチーズのムース バルサミコ風味

Brochette de st-jacques et poireaux avec salade lentille en sauce balsamiques

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

北海道、真鱈の白子のフランとムニエル、春菊風味の白ワインソース  
信州野菜のレギュームグレックと春菊のセック添え

Petit-pot de laitance à la meunière sauce crème de “SHUN-GIKU”

## 《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  
高原白菜のブレゼと活オマール海老のクリームソース

Filet de poisson poelé sauce crème de homard

フランス、ロゼール産 仔羊モモ肉のロースト香草風味 白インゲン豆のトマト煮添え

Gigot d'agneau roti sauce moutarde avec ragout de haricot blanc

北海道紋別産、蝦夷鹿内モモ肉のロースト 木苺ビネガーとブルーベリーのソース

Noisette de chevreuil sauce poivrade et myrtille

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(+800円)

Joue de boeuf braiser au vin rouge (+800yen)

## 《デザート》

徳島産、鳴門金時のクレームブリュレ 京都黒蜜のアイスクリーム添え

Crème brûlée au NARUTO-KINTOKI avec glace à la vanille “KUROMITSU”

フランス産、山栗のミルフィーユ バニラアイス添え ラム酒の香りで

Mille-feuille marron au rhum

青森産、紅玉リンゴのキャラメルロースト シナモン風味 バニラアイス添え

Pomme roti aux cannelle avec glace à la vanille

  
infusion