

## 《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

マッシュルームフランと三陸ホタテ貝の燻製グリル カダイフと泡立てたポルチーニ茸のクリームソース

Flan de champignon de paris et griller de st-jacques fumè, sauce crème champignon

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

新秋刀魚の燻し焼きと秋ナスのピューレ、ミルフィーユ仕立て スダチ風味のガストリックソース

Mille-feuille de 'SANMA' fumè et caviar de aubergine sauce 'SUDACHI'

## 《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'

九州、華味鶏モモ肉のコンフィーと秋ナスのムース 粒マスタード風味

Cuisse de poulet confit et caviar de aubergine sauce moutard à l'ancienne

山形産、ジャージー仔牛シタマ肉のロースト わさび風味のマデラ酒クリームソース

Cote de veau roti, sauce crème de madere au 'WASABI'

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》

鳴門金時のモンブラン仕立て 京都宇治、抹茶のアイスクリーム添え

Mont-blanc de patate 'NARUTO-KINTOKI' avec glace thé vert

フランス産、山栗のクレームブリュレ マロングラッセとラム酒のアイスクリーム添え

Crème brûlée châtaigne avec glace au rhum

甲州 巨峰のジュレ ヨーグルトのムース、巨峰のソルベ添え

Gelée de 'KYOHO' et mousse au yaourt, avec sorbet 'KYOHO'

  
infusion