

~Winter Course~

Hors d'oeuvre



豚肩肉の田舎風パテ
大葉と梅のガランティーヌ
カラスミのフェデリーニ
赤ワインと醤油で漬けたマグロのスマーク

“ヨーロッパに日本の都があったら”をテーマに和と洋のコラボレーションを演出しました。
赤ワインと醤油を合わせたタレに漬けこみ、その後香りよくスモークしたマグロは絶品です。
コースの始まりに見ても食べても楽しめる一品です。

Soup



カリフラワーとクレソンのポターージュ

ほんのり甘さがあるカリフラワーは、ヨーロッパでは広く、食卓で愛されています。
少し苦みのあるクレソンと一緒にポターージュに仕上げることで味のアクセントに。

Fish Dishes

オマール海老と鱧のパイ包み焼
アメリケーヌ・ソース



サクッと焼きあげたパイには、冬が旬の鱧とオマール海老が包まれています。お互いに強い味わいがあり、噛めば噛むほど旨味が溢れてきます。
アメリケーヌ・ソースとは、フランス料理で使用されるソースです。特徴は、海老の身以外を使用しトマトベースで作る旨味が濃縮されていることです。



Meat Dish



黒毛和牛ロースのグリルとインカが目覚め 本生ワサビとヒマラヤ岩塩

和牛ロースは網で焼き目をつけ、ミディアムレアに仕上げました。地球上最高の塩と言われるヒマラヤ岩塩がより一層肉の甘味を引き立てます。ピリッと辛い本生ワサビと一緒に食べればとスッキリとした味わいが楽しめます。

Dessert



フォンダンショコラと本日のジェラート

有機栽培にこだわったフランス産のクーベルチュールチョコレートを使用しています。フォンダンショコラは香ばしく焼かれ、中からはトロツとチョコレートが溢れ出します。さっぱりとしたシャーベットは果実の甘酸っぱさがアクセントとなり口直しには最適です。



この素敵なひと時を大切な方と一緒に、お過ごしいただけるよう
スタッフ一同、願いと愛情を込めて調理しております

