

Convivialite

août-2018

盛夏の膳



<i>Aperitif</i>	<i>Apple liquor with Soda</i>
<i>Amuse</i>	夏野菜と大山地鶏の胡麻和え 姫オクラ 枝豆 冬瓜 ” 姫の水 ” の汲み湯葉
吹寄せ	姫鯛のタタール仕立て 茗荷子 紫玉葱 いくら 胡瓜 黄ズッキーニ 姫蕃茄 紅芯大根 デイル 二種のソースにオリーブオイルを添えて・
迎 椀	ピュアホワイトの冷製ポタージュ 金箔を添えて幾久しく・・・
お 向	南マグロの焼き霜 生しらす (御前崎) 本日の沼津港直送鮮魚 生海苔 アンデス産の岩塩 ホンダワラの藻塩で・・・
お凌ぎ	自家製手打ち十割蕎麦
<i>Simmered</i>	海老とキャベツの花造り フカヒレ 夏蕃茄のソースに生クリームを添えて・・・
<i>Especially</i>	山北町産足柄牛のロティール ボルドレーズに黒トリュフを添えて・・・ 自家菜園じゃがいものマッシュ
御 飯	” 活き鮑 ” の炊込みご飯 楽釜炊き 新潟県魚沼産 こしひかり
留 椀	大山地鶏のつみれ汁 水炊き仕立て 本鷹の爪 (島根産)
香 物	しんとり菜の自家製樽漬け
<i>Entremets</i>	フランス、ブルターニュ産そば粉のガレット 林檎のコンポート
野草茶	野草十八種 茶楽里

十割手打ち蕎麦

蕎麦

長野県安曇野 自家栽培の玄蕎麦を
石臼で自家製粉致しました。



おいしいニッポンを。

安心を、未来へつなぐ食料自給率1%アップ運動
FOOD ACTION NIPPON

「箱根 時の雫」はフードアクションニッポンに
参加しております。

蕎麦つゆ

昆布、塩、白醤油に・・・
本鰹・さば節・宗田節、三種の厚削りで
仕込んだ透明な蕎麦つゆです。

～ 本日は大和芋のエスプーマ仕立てで
お支度をさせていただきました ～

薬味

本山葵、焼海苔、葱