

Convivialité

août-2017

木漏れ日の膳



<i>Aperitif</i>	<i>Apple liqueur with Soda</i>
<i>Amuse</i>	子持ち昆布、冬瓜、三つ葉のお浸し 大平台の名水”姫の水”汲み湯葉 金箔を添えて幾久しく・・・
吹寄せ	夏野菜と真鯛のタタール仕立て 胡瓜 茗荷子 紫玉葱 ズッキーニ 姫扇貝 紅芯大根 姫蕃茄 ふぐ葱 青梅、バルサミコ、オリーブの三種のソース
迎 椀	ピュアホワイトの冷製仕立て
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>Grilled</i>	大山地鶏と湿地茸のグラッサージュ「時の雫」風 姫青梗菜 パールオニオン 夏蕃茄のブイヨンソースを添えて・・・
<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	スタッフが山で摘んできた実山椒で鹿尾菜
<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。



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。

薬味

本山葵、焼海苔、葱



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。