

Convivialite

mars-2018

花筏の膳



<i>Aperitif</i>	<i>Apple liqueur with Soda</i>
<i>Amuse</i>	春菜のおひたし 野せり 土筆 菜花 白魚
花 筏	百合根と桜豆腐で桜花に見立てて・・・ 野蒜 菜花 紅芯大根 アボガド チーズと柑橘の二種のソース
迎 椀	道明寺麩と甘鯛の桜葉包み 穂先竹の子 鍵蕨 桜大根 桜花
お 向	南マグロの焼き霜 水蛸 (北海道留萌小平町) 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>	サーモンの花造り 玉菜とすり身のポーピエット ロマネスク 蕃茄のスープに金箔を添えて幾久しく・・・
<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	北海道産エゾ鹿のつみれ汁 自家製白味噌仕立て 本鷹の爪 (島根産)
香 物	自家製いぶりがっこ
<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。



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。

～ 本日は山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