

Convivialite

octobre-2017

十六夜の膳



<i>Aperitif</i>	<i>Apple liqueur with Soda</i>
<i>Ensemble</i>	ふくろ茸と緑豆の白和え 赤米 もって菊花 ” 姫の水 ” の汲み湯葉 金箔を添えて幾久しく・・・
吹寄せ	雲丹豆腐の甘鯛包み 甘海老 カボチャチップ 銀杏丸十 零余子 紅葉ピーツ 平茸 チーズと完熟柿のソースを添えて
迎 椀	松茸の土瓶蒸し 松茸 金目鯛 銀杏 結び三つ葉 栗立ち
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>Grilled</i>	” 秋の幸 ” の宝楽焼き 松茸の奉書焼き 秋鮎 秋茄子 舞茸 栗 美味出汁に紅葉卸し
<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。



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



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。