

Convivialite

Mai -2021

薫風の膳



Aperitif

Apple Sparkling Liqueur

薫風の吹寄せ

サーモンの花造り

そら豆と茄子のテリーヌとイクラを添えて・・・
帆立貝 白瓜 姫蕃茄 河豚葱
チーズとバルサミコの二種のソース

迎 椀

紫蘇素麺とイシモチの包み蒸し

じゅんさい 姫メロン 花柚子

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

自家製桜塩 ホンダワラの藻塩で・・・

Char-Grilled

稚鮎の備長炭焼き

清流の姿に見立てて・・・

筆生姜 絹かつぎ たで酢

Grilled

薫風の宝楽焼き

活きあわびの酒蒸し 大山地鶏の薄塩焼き

ずわい蟹 鰯 舞茸

美味出汁に紅葉卸し

Especially

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

メ蕎麦

自家製手打ち粗挽き十割蕎麦

香 物

筍の角煮

Entremets

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、未来へつなく食料自給率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、鰹節の厚削りで…
～ 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

山葵、焼海苔、葱