

Convivialite

septembre-2018

十六夜の膳



Amuse	鱈の養老蒸し 金箔を添えて幾久しく・・・ 菊花 平茸 銀杏 ”姫の水”の汲み湯葉
吹寄せ	蟹味噌豆腐と甘鯛のヴァブール仕立て 蒸し雲丹 甘海老 揚げ南瓜 銀杏丸十 山伏茸 紅葉ビーツ 虎豆 完熟柿と白胡麻のソースを添えて・・・
迎 椀	早松茸の土瓶蒸し 金目鯛 銀杏 結び湯葉 粟立ち
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・・・
Grilled	”秋の幸”の宝樂焼き 松茸の奉書焼き 活きあわびの酒蒸し 秋鰯 秋茄子 舞茸 栗 美味出汁に紅葉卸し
Especially	山北町産足柄牛のロティール ゴー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
×蕎麦	自家製手打ち十割蕎麦 水蕎麦とつけとろ汁で・・・
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。



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