

Convivialité

mai-2017

薫風の膳



<i>Aperitif</i>	<i>Apple liqueur with Soda</i>
<i>Amuse</i>	春菜と名水” 姫の水” 汲み湯葉の鮎真子和え 野芹 茗荷子 わさびの茎 金箔を添えて幾久しく・・・
吹寄せ	蟹とアボガドのディップ 燻鮭の花造り 姫白瓜 天豆 姫蕃茄 ディルを添えて・・・ 杏子とバルサミコの二種のソース
迎 椀	鱧と枝豆腐の蒸し肴 じゆん菜 冬瓜 姫オクラ
お 向	南マグロの焼き霜 桜海老 (由比港昭和丸) 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>	稚鮎 (静岡産) 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
<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	山で摘んできた山椒の実で・・・ちりめん山椒
<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。