

Convivialite

Mai - 2012

薫風の膳



<i>Aperitif</i>	<i>Apple liqueur with Soda</i>
杜若の舞	平目と豆乳、あられ野菜の紫陽花仕立て スパイシーハーブを添えて・・・ フランボワーズとヨーグルトのソース
迎え椀	天然真鯛の糸縫り仕立て じゅん菜 冬瓜 柚子の花
旬 菜	鮎白子と姫おくら、山葵の葉の土佐和え 鰻と筍で立夏の箱寿司 緑貝の南蛮漬 自家菜園紫花豆の蜜煮 金箔を添えて幾久しく
お 向	南マグロの焼き霜 桜海老 (由比港 昭和丸) 水蛸 (北海道留萌小平町) 生海苔 アンデス産の岩塩 ホンダワラの藻塩で・・・
お凌ぎ	石臼粗挽き十割手打ち蕎麦
<i>Grilled</i>	稚鮎 (伊豆多賀産) 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>	山北町産足柄牛のグリエ ボルドレーズにトリュフを添えて・・・ 菜の花 姫馬鈴薯
御 飯	”活きあわび”の炊き込みご飯 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 天日干し自家製一味唐辛子
香 物	御殿場産 水掛菜
<i>Entremets</i>	林檎のコンフィ” Pâte feuilletée” バニラの軽やかなエスプーマを添えて
新 茶	八十八夜 初摘のみやぶきた茶

Convivialite

Mai - 2012

薫風の膳



Aperitif	Apple liqueur with Soda
Amuse	In the image of a hydrangea Halibut, Seasonal vegetables, Soybean milk Source of raspberry and yogurt, Olive oil
Clear Soup	Sea bream, Somen thin noodles Water shield, Wax gourd, Flower of citron
Hors d'oeuvre	Tossed... Soft roe, Okra, Wasabi Fresh water ell Sushi, Marinade of the Mussel Simmered Runner bean
Sashimi	Blue-fin Tuna , Sakura-shrimp , Sea bream Sea-laver Pink rock salt Wasabi&Soy sauce
Side dish	Homemade Soba
Simmered	Grilling fish with salt of the sweetfish Ginger, Taro Vinegar of the wild grass
Grilled	"Ashigara beef" steak Bordeaux wine souce with truffles Rape blossoms, Baked potato topped with butter
Rice	Abalone "Takikomi-gohan"
Soup	Chicken dumpling
Pickle	
Entremets	"Pâte feuilletée"
Tea	Original blend wild grass tea