

Convivialite

Lu30-Août-2012

松茸づくしの膳



<i>Aperitif</i>	<i>Apple liqueur with Soda</i>
<i>Amuse</i>	盛夏の琥珀寄せ 鱧 甘海老 鱈子 夏茄子 枝豆 イクラ シブレット 夏果実のソースを添えて
迎え碗	松茸の土瓶蒸し 早松茸 甘鯛 銀杏 三つ葉 粟立ち
旬 菜	山くらげの生湯葉和え、山葵の茎 炭火焼き松茸の握り寿司 鬼灯 (小梅の葡萄酒煮) 姫扇貝の黄金焼き
お 向	南マグロの焼き霜 水蛭 (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>	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・・・ 玉蜀黍 茄子
<i>Epecially</i>	生きあわびのポワレ 松茸のバターソテーを添えて・・・
御 飯	松茸の炊き込みご飯 楽釜炊き 新潟県魚沼産 こしひかり
留 椀	真鯛の鉄砲汁 自家製の白味噌仕立て 天日干し自家製一味唐辛子
香 物	しんとり菜の樽漬け
<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
野草茶	野草十八種 茶楽里