

Convivialite

Lu9 - Mai - 2010

摘草の膳



<i>Aperitif</i>	<i>Mulberry liqueur with Soda</i> (自家製桑の実酒)
<i>Amuse</i>	ホワイトアスパラとポロ葱のムース 山菜の女王”こしあぶら”の羹流し トマトのジュレ、キャビアを添えて・・・
迎え椀	黒そいと甘海老の生湯葉包み 水路 穂先筍 蔓菜 枝豆羹 生姜
旬 菜	山うどの芥子味噌和え、新茶の芽を添えて 角煮の博多押し 鰻もどき
お 向	南まぐろの焼霜 桜海老 (由比〜昭和丸) 本日の沼津港直送鮮魚 生海苔 みょうがたけの針打ちを添えて・・・
<i>Grilled</i>	天然稚鮎 (滋賀県野州産) の備長炭炊き わらび、ごごみの白和え 矢生姜 蓼酢
吹き寄せ	真鯛の簾蒸し ずわい蟹 生雲丹 自家栽培の椎茸 エシャレットのバターソースで・・・
<i>Especially</i> (<i>Choice</i>)	三陸産活き鮑の踊り焼き 肝ソース または・・・ 足柄牛特選サーロインの塩釜焼き スロベニアの天日塩と北海道山わさび たらの芽のバターソテーを添えて・・・
御 飯	こしひかりと古代米の楽釜炊き 三つ葉 南魚沼郡六日町産 こしひかり 大山地鶏のつみれ汁、水炊き仕立て 高菜の自家製樽漬け
<i>Dolce</i>	りんごのコンポート 八十八夜 手摘み新茶

料理長 檜谷 明

脇板/ 煮方/ 焼方/

小野田 正勝 波多 秀一 萩原 雄一