

地サザエと三浦サーモンの燻製 2種のタルトレット
三崎本マグロと姫様の卵・江戸前穴子のクレープ巻き

花ズッキーニとオマール海老のファルシ 冷製仕立て 軽いスパイスの香り

鮑と地野菜のバリグール風 レモングラスのアクセント
そのエキスを凝縮させてソースに

鮮魚のポワレ あおさのりと雲丹 ブールブランソースで

葉山牛の炭火焼 茄子の重ね焼き レフォールソースと共に

桃のジュレ 抹茶のクランブル レモン風味のヨーグルトソルベ

ココナッツのムースとパイナップルのコンフィチュール バナナとライムのソース

コーヒー

小菓子