

正月冬メニュー  
(1月1日)

オシェトラキャビア ワサビとクリームチーズの一口タルト

黒トリュフとゴボウの和風コンソメスープ・姫様の卵のパン粉上げ レンズ豆のピュレ

三崎マグロのタルタルとビーツのマスタード和え

鮑のポワレと根セロリのピュレ 鮑のバターソースで

鮮魚の天火焼き 豆乳のソースとにんにくの泡

葉山牛の炭火焼 蓼根餅を添えて ローストオニオンソースで

バジルとライム酒風味のジュレ 甘酒ソルベ

柑橘のコンフィチュールと抹茶のムースの牛皮包み 柚子ソース

コーヒー

小菓子