

箒日

盛夏

から

初秋

へ

2023

～ Amuse ～

焼鰻と旬野菜 仏産キャビア

～ Premier ～

宍道湖しじみコンソメとトマトジュレ 枝豆とセロリラブのムース 酒蒸し蝦夷鮑と海ぶどう

～ Deuxiemes ～

自家製パテドカンパーニュ フォアグラと地鶏のレバーパテ 夏野菜のピクルス

～ Pasta ～

旬の果物と沖縄紅豚の炙り 冷製フルーツパスタ
生ハムとサマートリュフ

～ Soupe ～

とうもろこしの冷製スープ 焦がし燻製バターとたまり醤油のアクセント

～ Poisson ～

岩牡蠣のムニエル
夏野菜のガスパチョ仕立て

～ Poisson du jour ～

若鮎の香草コンフィ 加賀太胡瓜のバーニャカウダ

～ Granite ～

柑橘果実のグラニテ

～ Principal du jour ～

仏産ビジョンの備長炭串焼き 伊産ラパンのフリカッセ

～ 御飯物、椀、香の物 ～ ※ ① or ② どちらか一品

- ① 鰻の蒲焼とポルチーニ茸の土鍋ご飯 お出し 浅漬け
② 自家製グリーンカレーのつけ麺 エスニック冷汁 パイナップルのピクルス

～ Dessert ～

カッサータと旬果物のフルーツソース
コーヒー又は焙煎ほうじ茶 小菓子



篝日 -Kagaribi-