

GARDEN RESTAURANT 2011 SPA・CUISINE WINTER DINNER MENU

冬のスパ・キュイジーヌ デイナーメニュー

“那須高原と菜園の冬の味覚 安全安心なオーガニックと無農薬野菜を主体に  
健康と融合した心と身体に優しくヘルシーで美味しい料理です”  
黒字のオプションメニューはグルメメニューでSPA料理ではありません。

「 SPA・CUISINE MENU 」

Amuse-Gueule

食前に高原の優しい一口を

or 又は

MEISYANTON-Pork Raw Ham with Fresh Fruits and Garden Pickles

幻のポーク”梅山豚“の究極の生ハム 旬のフルーツとガーデンピクルス + ¥ 2,100

\*

Pressed Young Turkey Breast, Pink-Trout, Mushrooms and Vegetables  
Calvados Flavored Apple Coulis and Cider Jelly with Crudit  from Kitchen

ヤング・ターキー 田沢湖の紅マス キノコと彩り冬野菜のプレッセ

カルヴァドスの薫るリンゴのクーリーとシードルのジュレ クリュディテを添えて

or 又は

Pan-fried French Foie Gras with Baked Apple with Honey Flavor

Aged Balsamic Sauce with Three Kinds Raisins and Rum

Crudit s from Kitchen Garden and NASU Height

フランス産フォアグラのステーキと畠山さんのリンゴの蜂蜜焼き + ¥ 2,100

ラム酒と3種レーズン風味の年代物バルサミコソース

高原産キノコのソテーと無農薬栽培のクリュディテを添えて

\*

Homemade Red-Chili Flavored KOMATSUNA Pasta with TGAKEDA- Saffron Flavor

Field and Sea Foods Delicacies and Half Boiled NIKI-CLUB Eggs,

大田原赤唐辛子と小松菜の手打ちパスタの竹田産サフラン風味

山海の幸と二期倶楽部滋養卵“純”の半熟タマゴを散りばめて

\*

Steamed Daily Catch Fish and Braised EBIMO-Taro with Poppy Seed Flavor

Ripe Tomato and Yoghurt Sauce with Crabs and Light Curry Flavor

本日の鮮魚のステーキとケシの実の香る海老イモのやわらかブレゼ

カニとほのかにカレーの香る甘熟トマトとヨーグルトのソース

or 又は

Baked Breton-Homard Lobster “ CINDERELLA Style 2011 Winter“

シャンパンクリーム of 香るブルターニュ産オマール海老の“シンデレラ風2011冬” + ¥ 2,100

\*

Exotic Flavored HINAI-Chicken or Nut of Lamb Loin and Vegetables Pot-au-Feu  
EGOMA-Oil, Herbs Salt, Andes Rose-Salt, WASABI, Grains Mustard and Tapenade

秋田比内地鶏 又は 仔羊ノワゼットのエキゾチックなポ・ト・フ

那須高原産冬の山野菜 えごまオイル ハーブ塩 紅塩 山葵 粒マスタードとタップナード

or 又は

Today's Meat or Gibier Cuisine

Market Price

本日のおすすめ肉料理 又は ジビエ料理 時価

or 又は

Charcoal Grilled MEISYANTON-Pork Loin

Mango Chutney and Balsamic Sauce or Grains Mustard Sauce

Mashed Potatoes, Mushrooms and Vegetables from NASU Height

幻のポーク“梅山豚”ロースの備長炭グリル + ¥ 1,050

マンゴーチャツネとバルサミコソース 又は フランス産粒マスタードソース

那須高原産男爵イモのマッシュ 森のキノコと冬の山野菜と共に

or 又は

Charcoal Grilled IMARI-Beef Sirloin

Mashed Potatoes, Mushrooms and Vegetables from NASU-Height

ANDES Rose Salt, Grains Mustard, WASABI and Japanese DAIKON Sauce

備長炭グリルの特選佐賀伊万里牛サーロインステーキ + ¥ 2,100

那須高原産男爵イモのマッシュ 森のキノコと冬の彩り山野菜を添えて

アンデスの紅塩 フランス産粒マスタード 山葵と和風大根ソース

\*

Healthy Breads

アンデスのキヌア入りぶどう酵母パン

\*

“ SPA・Winter Sweets Ensemble”

“ スパ・冬のスイーツアンサンブル ”

or 又は

Ripened Organic Cheese and Dried Fruits Ensemble

熟成されたオーガニックチーズとドライフルーツのアンサンブル + ¥ 1,050

お好みでどうぞ

Marron Glacé of PIETRO-ROMANENGO

イタリアの超有名お菓子店“ピエトロ・ロマネンゴの大粒高級マロングラッセ 1粒 ¥ 1,365

\*

Assorted NIKI-CLUB Original Cookies

プティフル代わりに 二期倶楽部オリジナルクッキーの盛り合わせ ¥ 945

\*

NIKI-CLUB Blended Herb Tea , Tea or Coffee

二期倶楽部ブレンドのハーブティー 紅茶 又は コーヒー

[ Total 約980kcal ]

¥ 13,650

上記価格は消費税を含みます。 別途サービス料10%を加算させていただきます。

NIKI-CLUB Director, Senior Executive Chef

Y. MIYAZAKI

二期倶楽部 総料理長

宮崎 康典