

GARDEN RESTAURANT 2.011 AUTUMN MENU

from 16. September. 2.011

DINNER A' LA CARTE

2011 ガーデンレストラン秋のディナー ア・ラ カルト

**SPA** マークはスパ・キュイジーヌです。

APPETIZERS & SOUPS & PASTA

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

¥3.500

**SPA** Organic and Garden Colorful Vegetables” BAGNA CAUDA”

Jasmine Tea Flavored Today’ s Homemade Smoked Cuisine

Andes Rose Salt, Black Peppercorns, Aged Balsamic and BOLMANO EXV Olive Oil

高原と二期菜園の採れたて 無農薬野菜の “バーニャ・カウダ”

りんごチップスの薫る本日の自家製スモークを添えて

アンデスの紅塩 黒コショウ 年代物バルサミコとボルマーノの EXV オリーブオイル

¥3.000

**SPA** “G.R Caesar Salad” with Homemade MEISYANTON Pork Sausages and Avocado

Parmesan Shavings, Poached NIKI-CLUB Eggs and Garlic Crouton

“シーザーサラダ” ガーデンレストランスタイル

幻のポーク “梅山豚” の自家製ソーセージと二期倶楽部滋養卵 “純” の温泉タマゴ

アボカド パルメザンのシェーヴィングとガーリッククルートン添え

¥2.500

Pan-fried French Fresh Foie Gras with Provence Truffle Flavored Madeira Sauce

Caramelized Pear and Toasted Brioche with Crudite from NIKI-Garden

フランス産フレッシュフォアグラ 洋梨のカラメリゼとブリオシュトースト

南仏産トリュフとマデラワインの芳醇なソースと菜園のクリュディテ添え

¥5.000

**SPA** Charcoal Grilled Vegetables from Garden with Parmesan Shavings

Andes Rose Salt, Seaweed Salt, Aged Balsamic and E.X Virgin Olive Oil

菜園より採り立て山野菜の備長炭グリルにパルメザンシェーヴィングを添えて

アンデスの紅塩、海人の藻塩、年代物バルサミコ酢と EXヴァージンオリーブオイルで

¥ 2.300

Cappuccino Style Forest Mushrooms Cream Soup

Homemade Smoked TSUKUBA-Duck Breast and Herb Grissini

カップチーノ仕立ての森のキノコのクリームスープ

放し飼いつくば産鴨の自家製スモークとハーブグリッシーニと共に

¥ 1.900

**SPA** Homemade Seaweed Pasta or Spaghetti or Organic Spaghetti with

Today’ s Fishes, Short Clam and Vegetables with YUZU-Chili Flavor or Ripe Tomato Sauce

自家製岩海苔の香り手打ちパスタ 又は スパゲッティーニ 又は オーガニックスパゲッティ

本日の旬鮮魚 アサリと秋野菜の柚子 唐辛子風味 又は スパゲッティの甘熟トマトソース風味

¥ 3.200

## MAIN DISHES

Daily Catch Fish from the Market “ Chef’ s Inspiration “  
魚河岸より届いた本日の鮮魚 “シェフのインスピレーション”  
¥4.500 ~

Today’ s Meat Cuisine “ Chef’ s Recommendation “ Market Price  
料理長おすすめ本日の肉料理  
時価

## GRILL & ROAST

**SPA** Charcoal Grilled or Pan-fried Daily Catch Fish from the Market and Vegetables  
Lemon, Extra Virgin Olive Oil and Seaweed Salt  
本日の魚河岸からの鮮魚と野菜の備長炭グリル 又は パンフライ  
レモン 古代海人の藻塩と EXヴァージン オリーブオイルを添えて  
¥4.500 ~

**SPA** Charcoal Grilled OMAEZAKI-Lobster and Scallops with Truffles Sauce  
or with Lemon, Seaweed Salt, Extra Virgin Olive Oil  
御前崎産伊勢海老と帆立貝の備長炭グリル トリュフの薫るヴェルモットソース  
又は レモン 古代海人の藻塩とボルマーノ EXヴァージン オリーブオイル  
HALF ¥5.600

65°C Cooked KASUMIGAURA-Guinea Fowl Breast and its Leg Confit  
Chestnuts, Mushrooms, MEISYANTON Sausage Catalane Sauce with Foie Gras  
Mashed Sweet Potatoes and Colorful Vegetables from NASU Height  
霞ヶ浦産ホロホロ鳥胸肉の 65°Cクックとそのモモ肉のコンフィ  
フォアグラ入りマロン キノコと梅山豚ソーセージのカタレーナ風ソース  
那須高原で採れた紅東のマッシュと彩り山野菜を添えて  
¥ 6.000

Charcoal Grilled “MEISYANTON” Pork Loin  
Mango Chutney and Gorgonzola Balsamic Sauce  
Mashed Sweet Potatoes and Colorful Vegetables from NASU-Height  
幻のポーク “梅山豚” メイシャントン背肉の備長炭グリル  
マンゴーチャツネとゴルゴンゾーラバルサミソースと共に  
シナモン風味の紅東のマッシュと彩り山野菜を添えて  
¥6.600 ( 200g )

Charcoal Grilled IMARI-Beef Siroin  
Colorful Vegetables and Mushrooms from NASU Height  
Andes Rock Salt, French, Mustard ,WASABI, Black Peppercorn and Japanese Sauce  
特選伊万里牛背肉 高原産森のキノコと彩り山野菜の備長炭グリル  
アンデスの紅塩、粒マスタード、山葵、黒胡椒と和風大根ソースを添えて  
¥8.800 ( 150g )

## GARDEN RESTAURANT 2.011 AUTUMN DESSERT

### 2.011 ガーデンレストラン秋のデザート

Special NIKI-JIYOURAN Eggs Ice Cream with Red Berries or Espresso

二期倶楽部滋養卵“純”で作ったアイスクリームに  
熱々のエスプレッソコーヒーを注いで 又は ミックスベリー添え  
¥ 900

NIKI-CLUB Eggs Classic Pudding with Seasonal Fruits

二期倶楽部滋養卵“純”の昔プリンに旬の果実を添えて  
¥ 1.000

“ Patisserie's Recommendation ” Today's Autumn Sweets Plate

“ パティシエおすすめ ” 秋の味覚～本日の野菜のスイーツ  
¥ 1.600

Today's Cake Plate

本日のケーキプレートにアイスクリーム 又は シャーベットを添えて  
¥ 1.500

Autumn Sweets Ensemble

“ 秋のスイーツアンサンブル ”  
¥ 1.600

Autumn SPA・Cuisine Sweets

“ 秋のスパ・キュイジーヌ スイーツ ”  
¥ 1.600

Assorted Today's Homemade Ice Creams and Sherbets

本日のホームメイドのアイスクリームとシャーベットの盛り合わせ  
¥ 1.200

PIETRO-ROMANENGO Marron Glacé

イタリアの超有名菓子店「ピエトロ・ロマネンゴ」の大粒高級マロングラッセ  
1粒 ¥ 1.300

NIKI-CLUB Original Assorted Cookies

プティフル代わりに二期倶楽部オリジナル小さな焼き菓子盛り合わせ  
¥ 900

Assorted Ripe 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  
¥ 2.500

NIKI-CLUB Director Senior Executive Chef Y. MIYAZAKI

二期倶楽部 総料理長 宮崎 康典