

2011 SPA・CUISINE AUTUMN DINNER MENU

from 16th . September. 2011 ~

秋のスパ・キュイジーヌ ディナーメニュー

“那須高原の安心安全で身体に優しく美味しい新鮮な味覚のハーモニー”

SPA マークはスパ・キュイジーヌです。

SPA Amuse-Gueule

食前に優しい口福を

or 又は

MEISYANTON-Pork Raw Ham with Fresh Fruits and Garden Pickles

幻のポーク “梅山豚” の生ハム 旬の果実とガーデンピクルスと共に + ¥2,000

*

SPA Marinated KURUSIMA-Sea Bream with Kelp and Chrysanthemum Rice Cake

Red Chili Pepper, Coriander and Lime Flavored Salsa Fresca

Salmon Roe, Half Boiled NIKI-Eggs and Crudit  from Kitchen Garden

瀬戸内来島産紅葉鯛の海藻マリネと菊花ライスのガトー仕立て

大田原赤唐赤辛子 コリアンダーとライムの香るサルサフレスカ

海のルビー 二期滋養卵 “純” と菜園のクリュディテを散りばめて

or 又は

Pan-fried Foie Gras with Pear and Chestnuts Mousse “Mont-Blanc” Style

Toasted Brioche, Rum and Raisin Flavored VALRHONA Chocolate Sauce

フランス産フレッシュフォアグラと洋梨のモンブラン仕立て + ¥2,000

ブリオシュトースト レーズンとラム酒の薫るバローナのソースショコラ

*

SPA Nage of French Snails, Porcine, Mushrooms and Soy Beans Milk with Garden Herbs

菜園ハーブの香るエスカルゴ ポルチーニ茸 キノコと豆乳のナージュ

*

SPA Steamed HOKKAIDO-Salmon with Petits Vegetables and Farm-Caviar

TAKEDA-Saffron, Orange and EGOMA-Oil Emulsion

メリメロ野菜をまとった北海道産秋味のスティームと畑のキャヴィア

竹田産サフラン オレンジとえごまオイルのエミュルーション

or 又は

Braised OMAEZAKI-Lobster, Paprika and Eggplant with French-Chili Sauce

Homemade Fresh Seaweed Pasta with Lace Rice Paper Frits

御前崎産伊勢海老とパプリカ 秋ナスのフレンチ海老チリソース + ¥2,000

岩海苔の手打ちパスタとレース模様のリ・パピエのフィヤンティーヌ

SPA Charcoal Grilled Lamb Loin with Herbs, Ratatouille-Couscous and Vegetables

Anchovy, Black Olive Sauce and Basil Flavored Oil

香草風味の仔羊の備長炭グリルとラタトイユ・クスクス 秋の山野菜
アンチョビと黒オリーブソース バジルオイルのアクセント

or 又は

SPA 65°C Cooked KASUMIGAURA-Guinea Fowl Breast and its Leg Confit

its Jus with White Mushrooms, Citrus-Fruits and Turmeric

Ratatouille Couscous and Autumn Colorful Vegetables

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
白あわび茸 ターメリックと柑橘風味の軽いホロホロ鳥のジュ
ラタトイユ・クスクスと秋の彩り山野菜と共に

or 又は

Charcoal Grilled MEISYANTON-Pork Loin and SHIITAKE

Bercy Sauce with White Mushrooms, Burdocks and WASABI Flavor

Cinnamon Flavored Mashed Sweet Potatoes and Autumn Colorful Vegetables

幻のポーク “梅山豚” メイシャントン ロース肉と原木椎茸の備長炭グリル + ¥1,000

白キノコ ゴボウと山葵風味のベルシーソース

シナモン風味の紅東のマッシュドポテトと彩り秋の山野菜を添えて

or 又は

Today' s Meet Cuisine “ Chef' s Recommendation”

“料理長おすすめ本日のお肉料理” 時価

or 又は

Charcoal Grilled IMARI-Beef Sirloin with SHIITAKE and Colorful Vegetables

Andes Rose-Salt, Grains Mustard, WASABI and Japanese DAIKON Sauce

備長炭グリルの特選佐賀 伊万里牛のサーロインステーキ + ¥2,000

キノコのボルドー風ソテーと秋の彩り山野菜を添えて

アンデスの紅塩 粒マスタード 山葵と和風大根ソース

SPA Autumn Sweets Ensemble

秋のスパ・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

*

PIETRO-ROMANENGO Marron Glacée

イタリアの有名菓子店 ピエトロ・ロマネンゴの高級大粒マロングラッセ 1粒 ¥1,300

Assorted NIKI-CLUB Original Cookies

二期倶楽部オリジナル小さな焼き菓子の盛り合わせ

SPA Healthy Breads

アンデスのキヌア入りブドウ酵母パン

SPA 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 about 980kcal) ¥13,000

NIKI-CLUB Director, Senior Executive Chef Y. MIYAZAKI

二期倶楽部 総料理長 宮崎 康典

10th. August. 2.011 y.m