

GARDEN RESTAURANT 2011 WINTER LUNCH MENU

“ GARDEN VEGETABLE 5 DISHES PLATE ”

“菜園のファイブディッシュ・プレート”

安心安全でヘルシーな野菜だけのコース料理です。

MENU

Today's Garden Vegetables and Herbs Chicken Bouillon Soup  
with Tomato and Basil Flavored Grissini  
那須高原と菜園の採れたて野菜とハーブ 比内地鶏のブイヨンスープ  
トマトとバジル風味のグリッシーニにと共に

\*\*\*

5 DISHES PLATE

ファイブディッシュ・プレート

Bagna-Cauda from Kitchen Garden and NASU-Height

高原とキッチンガーデンの採れたて無農薬野菜のバーニャ・カウダ

SHOGOIN-Turnip, Avocado, Pink-trout and Vegetables Cannelloni with Citrus Fruits Sauce

冬野菜 アボカドとを紅マス巻いた聖護院カブのカネロニ仕立て 柑橘ソース

Chili and KOMATSUNA Pasta with Mushrooms and Half Boiled NIKI-Eggs

キノコ風味の赤唐辛子と小松菜のパスタ 二期滋養卵“純”の半熟タマゴを添えて

Gratin of Eggplant, Paprika and Saffron Rice with Curry Flavored Tomato Sauce and Cheese

サフランライスとほのかにカレーの薫るトマト ナスとパプリカのチーズ焼き

Frits and Grilled Colorful Vegetables with Tapenade Sauce

Parmesan Shavings, Balsamic and Andes Rose Salt

彩り冬野菜のグリルとフリッツ タブナードソース

パルメザンチーズのシェーヴィング バルサミコとアンデスの紅塩

\*\*\*

Today's Winter Vegetables Sweets

本日の冬野菜のスイーツ

\*

Original Vegetables Breads

本日のオリジナル野菜パン

\*

NIKI CLUB Blended Herb Tea, Coffee or Tea

二期倶楽部オリジナルブレンドのハーブティー コーヒー 又は 紅茶

¥ 5,250

NIKI-CLUB Director, Senior Executive Chef

Y. MIYAZAKI

二期倶楽部 総料理長

宮崎 康典