

# GARDEN RESTAURANT 2011 WINTER MENU

DINNER A' LA CARTE

2011 ガーデンレストラン 冬のディナー 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

¥ 3.675

SPA Organic and Garden Colorful Vegetables "BAGNA CAUDA"

Apple Tree 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

¥ 3.150

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

¥ 2.625

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

Aged Balsamic Sauce with Three Kinds Raisins and Rum

Half Boiled NIKI-Eggs, Crudite from Kitchen-Garden and NASU-Height

フランス産フレッシュフォアグラと畠山さんのリンゴの蜂蜜焼き

ラム酒と3種レーズン風味の年代物バルサミコソース

二期倶楽部滋養卵 “純”の半熟タマゴ と菜園のクリュディテ添え

¥ 5.250

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

¥ 2.415

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

¥ 1.995

SPA Homemade KOMATSUNA Pasta or Spaghetti

with Saffron Flavored Field and Sea Foods Delicacies

Spaghetti or Organic Spaghetti with Seafood and Ripe Tomato Sauce

自家製小松菜の手打ちパスタ 又は スパゲッティの山海の幸と竹田産サフラン風味

又は スパゲッティ 又は オーガニックスパゲッティの鮮魚と甘熟トマトソース風味

¥ 3.360

## 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”  
¥ 4.725 ~

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旬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  
¥ 4.725 ~

**SPA** Charcoal Grilled Breton Homard-Lobster with Truffles Flavored Vermouth Sauce  
or with Lemon, Seaweed Salt, Extra Virgin Olive Oil  
ブルターニュ産オマール海老の備長炭グリル 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 ¥ 5.880

65°C Cooked HINAI-Chicken Breasts and Braised it’s Legs  
Chestnuts, Mushrooms, MEISYANTON Sausage Catalane Sauce with Foie Gras  
Mashed Potatoes and Colorful Vegetables from NASU Height  
秋田比内地鶏胸肉の65°Cクックとそのモモ肉のブレゼ  
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  
那須高原で採れたジャガイモのマッシュと彩り山野菜を添えて  
¥ 6.300

Charcoal Grilled “MEISYANTON”Pork Loin  
Mango Chutney and Balsamic Sauce or Grains Mustard Sauce  
Mashed 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バルサミコソース 又は フランス産粒マスタードソースと共に  
那須高原で採れたジャガイモのマッシュと彩り山野菜を添えて  
¥ 6.930 ( 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  
¥ 9.240 ( 150g )

## GARDEN RESTAURANT 2011 WINTER DESSERT

### 2011ガーデンレストラン 冬のデザート

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

¥ 945

NIKI-JIYOURAN 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

¥ 1.050

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

“ パティシエおすすめ ”冬の味覚〜本日の野菜のスイーツ

¥ 1.680

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

¥ 1.575

Winter Sweets Ensemble

“ 冬のスイーツアンサンブル ”

¥ 1.680

Winter SPA・Cuisine Sweets

“ 冬のスパ・キュイジーヌ スイーツ ”

¥ 1.680

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

¥ 1.260

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 ¥ 1.375

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

¥ 945

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

¥ 2.625

上記価格は消費税を含みます。別途、サービス料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