

2011 WINTER SPA・CUISINE LUNCH MENU

2011冬のスパ・キュイジーヌ ランチメニュー

GARDEN RESTAURANT Style Bagna-Cauda

Apple Tree Flavored Homemade Smoked Pink-Trout and Half Boiled NIKI-Eggs

Colorful Salad and Crudités from Kitchen Garden and NASU Height

ガーデンレストラン風 “バーニャ・カウダ”

りんごチップの薫る田沢湖産紅マスの燻製と二期滋養卵“純”の半熟タマゴ

那須高原とにき菜園の無農薬野菜のクリュディテ

*

Daily Catch Fishes with Bortsch Style Red-Beets and Root-Vegetables

Dill Sour Cream and EGOMA-Oil Flavored Garlic Crouton

ボルシチ仕立ての本日の旬鮮魚と赤いビーツと根菜

ディルサワークリームとえごまオイルの香るガーリッククルトンと共に

*

65°C Cooked TANBA-Chicken Breast with Curry Flavored Tomato and Yogurt Sauce

Homemade Fresh Chili and KOMATSUNA Pasta with Winter Vegetables

京都 丹波黒どり胸肉の65°Cクック ほのかにカレーの薫るトマトとヨーグルトのソース

大田原赤唐辛子と小松菜の手打ちパスタと冬の山野菜を添えて

*

Winter SPA・CUISINE Dessert

冬のスパ・キュイジーヌデザート

*

SPA・Breads

アンデスのキヌアと胡麻の葡萄酵母パン

NIKI-CLUB Blended Herb Tea, Coffee or Tea

二期倶楽部ブレンドのハーブティー コーヒー 又は 紅茶

Total 800 kcal

¥ 6.300

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