

WINTER “ SPECIAL CHEF’S LUNCH ”

冬の“料理長スペシャルランチ”

TAZAWA-LAKE Pink-Trout Tartar and Avocado Cake with Salmon Roe

Half Boiled NIKI-CLUB Eggs and Crudit  from Kitchen Garden

田沢湖産紅マスのタルタルとアヴォカドのガトー仕立て 海のルビーを添えて

二期滋養卵“純”の半熟タマゴとキッチンガーデンのクリュディテ

Cappucino of Forest Mushrooms Cream Soup

Homemade Wild Boar Sausage and Chestnuts with Grissini

カップチーノ仕立ての森のキノコのクリームスープ

那珂川町のイノシシの自家製ソーセージ 栗とグリッシーニと共に

Rolled Today’s Fish and Paradise Prawn with Homemade KOMATSUNA Pasta

Sprouts and Farm’s Caviar, TAKEDA-Saffron Flavored Sauce

本日の鮮魚と楽園のエビのポーピエットと小松菜の手打ちパスタ

芽キャベツと畑のキャビア 竹田産サフランの薫るソース

Pan-fried MEISYANTON Pork Loin with Baked Honey Flavored Apple

Balsamic Sauce with Raisins and Rosemary Flavor

Winter Vegetables and Garlic Mashed Potatoes from NASU-Height

幻のポーク“梅山豚”メイシャントンロースのポアレ

畠山さんのリンゴの蜂蜜焼き レーズンとローズマリーの香るバルサミコソース

那須高原で採れた冬野菜とガーリックマッシュポテトを添えて

or 又は

LYON Style Japanese IMARI-Beef Steak

Winter Vegetables and Garlic Mashed Potatoes from NASU-Height

昔懐かしい伊万里牛のオニオンの甘く香る“リヨン風ステーキ”

那須高原で採れた冬野菜とガーリックマッシュポテトを添えて

Today’s Dessert Ensemble

本日のスイーツアンサンブル

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

¥ 7.350

Director, Senior Executive Chef Y. MIYAZAKI

二期倶楽部 総料理長 宮崎 康典