

À LA CARTE D' AUTOMNE

LES ENTRÉE ET SOUPES

前菜 スープ

Ris de Porc de MEISYANTON Pané à l' Anglaise au Sauce Truffles aux Fruits

珍味 幻のポーク“梅山豚”胸腺肉のカツレット トリュフと果実のソース

¥ 4,095

Assiettes de Gourmandes d' Automne “ Le Jardin de NASU”

“豊饒なる秋の田園の味覚” 大理石模様の三種肉と木の実の香るパテ ポルト酒のジュレ

那須高原 二期菜園の採れたて無農薬野菜と果実と共に

¥ 4,200

Salade de Saison et Champignons des Bois Tiède à la Vinaigrettes de Truffles

Tuiles de Parmesane et Croquantes de Légumes

那須高原の採れたて野菜とキノコの温かいサラダ トリュフの香り

パルメザンチーズのチュイルと野菜チップスを添えて

¥ 3,990

TATAKI de Filet de Boeuf de IMARI

Julienne de HAKUBIJIN-Poireaux, Fruits et Salade de Jardin

Vinaigrettes de SHISO, YUZU-Citron et WASABI

伊万里牛フィレ肉のタタキ仕立て 白美人 採れたて菜園野菜と果実を添えて

柚子 紫蘇と山葵の薫るヴィネグレットと共に

¥ 5,145

Poêlée de Foie Gras Fraîche et Galettes de SATOIMO-Taro

Sauce Truffles aux Champignons des Bois et Salsifis de Japon

Salade et Crudités d' Automne de Jardin de NIKI et NASU

仏蘭西産フォアグラのステーキと里芋のお焼き

無花果のフリッツ 大地のキノコ 牛蒡とトリュフの芳香ソース

那須高原と菜園で採れた秋の彩り山野菜を添えて

¥ 5,565

Cappuccino de Truffles et Salsifis de Japon aux Foie Gras et Bâton de Fromage

カップチーノ仕立てのトリュフと牛蒡の大地の香るスープ

フォアグラのソテーとツイストチーズスティックを添えて

¥ 2,730

Consommé Double de Poularde de HINAI au Xérès de ALMACENISTA

JYUNSAI , Champignons des Bois et Petits Légumes de NASU

滋味溢れる秋田比内地鶏のダブルコンソメスープ アルマセニスタのアクセント

那須高原で採れた森のキノコと小野菜と共に

¥ 3,150

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

お魚料理

Poisson du Jour “ Chef’ s Inspiration ”
新鮮な本日のお魚料理 “ シェフのインスピレーション ”
¥5,250 ~

LES VIANDES

お肉料理

Rôti de Suprême de Canard avec Marrons, KAKI et Figue
Sauce Champignons des Bois aux Salsifis de Japon et WASABI
Assortis de Légumes d’ Automne de Jardin de NIKI et NASU
放し飼いつくば産鴨胸肉のゆっくりバラ色ロースト
栗 柿と無花果 山葵風味の森のキノコと牛蒡のソース
那須高原と菜園で採れた秋の彩り山野菜を添えて
¥ 6,825

Grillée de Filet de Boeuf de IMARI

Sauté de Champignons des Bois et Légumes à la Potagère
Sel d’ Andes, Graines de Moutarde, Wasabi, Poivre Noire et Sauce Japonaise
特選伊万里牛フィレ肉の網焼きステーキ
那須高原で採れた森のキノコとの山野菜の田園風
アンデスの紅塩、フランス産マスタード、山葵、黒胡椒と和風大根ソースを添えて
¥ 10,080 (120g)

Gibier et Viande du Jour “ Chef’ s Recommendation ”

“ 料理長おすすめ 本日のお肉料理 ”

¥ 時価 (Prix de Marché)

Riz du Jour de NASU

本日のにき菜ご飯
一釜 ¥ 3,150

Fromage d’ Organique d’ Affinés de France avec Fruits Sec et Noix
熟成されたフランス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

Marron Glacée de “PIETRO-ROMANENGO”

イタリアの有名高級菓子店「ピエトロ・ロマネンゴ」の大粒マロングラッセ
一粒 ¥ 1,365

Assortis de Petits-Fours Sec de NIKI-CLUB

プティフル代わりに二期倶楽部オリジナルの小さな焼き菓子盛り合わせ
¥ 945

Desserts du Jour

パティシエより本日のデザート
¥ 1,890

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。

Directeur, Maître-Chef de NIKI-CLUB

Y. MIYAZAKI

二期倶楽部 総料理長

宮崎 康典