

ラ・ブリーズ 冬のア・ラ・カルトメニュー
À LA CARTE d' Hiver de La Brise

LES ENTRÉE ET SOUPES

前菜 スープ

Ris de Porc de MEISYANTON Pané à l'Anglaise au Sauce Truffles et 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' Hiver “ Le Jardin de NASU”
パンチェッタで巻いたウサギの詰め物 ゴルゴンゾーラ 木の実とハーブの香り
赤いピーツと林檎のクーリー 菜園の干し柿と高原産冬の小野菜を添えて
¥ 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

SYABU-SYABU de Filet de Boeuf de IMARI
Julienne de HAKUBIJIN-Poireaux et Salade de Jardin
Vinaigrettes de SHISO et WASABI au YUZU-Citron Parfumée
伊万里牛フィレ肉のシャブシャブ仕立て 白美人 採れたて菜園野菜を添えて
柚子 紫蘇と山葵の薫るヴィネグレットと共に
¥ 5,512

Poêlée de Foie Gras et Braisée de DAIKON avec Pochée d'Oeufs de NIKI
Sauté de Champignons, Sauce Truffles aux Salsifis de Japon
Salade et Crudités d'Hiver de Jardin de NIKI et NASU
仏蘭西産フォアグラのステーキと那須塩原大根のブレゼ
二期倶楽部滋養卵“純”の温泉タマゴとキノコ 牛蒡とトリュフの芳香ソース
那須高原と菜園で採れた冬の彩り山野菜を添えて
¥ 5,512

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 de Tortue-Amyda de HAGA au Xérès de ALMACENISTA Parfumée
Pochée d'Oeufs de NIKI, Champignons des Bois et Petits Légumes de NASU
滋味溢れる北條さんのスッポンのコンソメスープ アルマセニスタのアクセント
二期倶楽部滋養卵“純”の温泉タマゴ 白美人 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 de TSUKUBA

Sauce Mandarine-Orange de KAWAMURA aux Raisins et aux Sauté de Foie Gras

Assortis de Légumes d'Hiver 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

フォアグラと川村農園の蜜柑 干し葡萄のほんのり甘酸っぱいソース

那須高原と菜園で採れた冬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