

LA BRISE MENU D'AUTOMNE
ラ・ブリーズ“秋の二期キュイジーヌ”

“那須山麓の秋風と溪流 大地と潮の味覚の出会い”

M E N U

Amuse-Bouche

食前に小さなお愉しみを

ou 又は

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

珍味 幻のポーク“梅山豚”胸腺のカツレット トリュフと果実のソース +¥2,100

*

Marbrée de Paté de Trois Viandes aux Noix avec Gelée de Porto

Fruits, Légumes et Crudités d'Automne de Jardin de NIKI

大理石模様の三種肉と木の実の香る秋のパテ ポルト酒の香るジュレと共に

旬の果実 高原と二期菜園の採れたて小野菜を添えて

ou 又は

Poêlée de Foie Gras Fraîche aux KAKI et Galettes de SATOIMO-Taro

Sauce Trois Raisins aux Salsifis de Japon et Poivres-Vert

Légumes et Crudité d'Automne de Jardin de NIKI

柿をまとった仏蘭西産フォアグラのステーキと里芋のお焼き仕立て +¥2,100

緑胡椒 ゴボウと三種葡萄の薫るソース

白あわび茸 秋の採れたて彩り高原野菜と果実と共に

*

Flan d'Oeufs de NIKI aux Goûts d'Automne à la Vapeur

Consommé de Poularde de HINAI au Gingembre Parfumée

秋の味覚と二期滋養卵“純”の仏蘭西風茶碗蒸し

柚子と生姜風味の滋味溢れる比内地鶏のコンソメ餡を注いで

*

Enveloppée de Chou-Chinois aux Dorade et Saumon avec Oeufs de Saumon

Sauce Noilly aux Sec de Saint-Jacque, SHISO et Fleur de Chrysanthèmes

菜園の白菜で包んだ来島産紅葉鯛と秋味にイクラを散りばめて

干貝柱 紫蘇と菊花風味のほんのり甘酸っぱいソース

ou 又は

Poêlée de Langoustines, Saint-Jacques, Cèpes et Champignons des Bois

Jus aux Saucisse de Porc de MEISYANTON et Poires au Truffles Parfumée

赤座海老と帆立貝のポアレ セツブ茸と森のキノコのソテー +¥2,100

梅山豚の自家製腸詰 洋ナシと黒いトリュフの芳醇な香りのジュ

*

“KAMONANBAN de NIKI”Suprêmes de Canard de TSUKUBA et sa Boulettes et Soupe

Oeufs de NIKI, Pâtes Fraîches de YUZU, Champignons et Légumes d'Automne

“二期風鴨南蛮”放し飼いつくば産鴨胸肉とそのつくね キノコと秋野菜

滋養卵“純”の瓢亭タマゴ 柚子の手打ち麺 白美人と山葵と共に

ou又は

Aubergine Farcie aux Ragoût de Porc de MEISYANTON et Marrons
Demi-dur d'Oeufs de NIKI, Champignons des Bois et Légumes d'Automne
秋茄子に詰めた八角風味の幻のポーク“梅山豚”と栗の柔らかラグー
二期滋養卵“純”の瓢亭タマゴ キノコと彩り秋野菜を添えて

ou又は

Viandes du Jour “ Chef's Recommendation “ Prix du Jour
“ 料理長おすすめ 本日の特選肉料理” 時価

ou又は

Charbon-Grillé de Filet de Boeuf de IMARI, Champignons des Bois et Légumes
WASABI, Graines de Moutarde, Sel d'ANDES, Sauce Japonaise ou Sauce Vin-Rouge
特選佐賀 伊万里牛フィレ肉の備長炭焼きステーキ +¥2,100
那須高原で採れたキノコと秋の彩り山野菜を添えて
山葵 仏蘭西産マスタード アンデスの紅塩と和風ソース 又は 赤ワインソース

*

Riz du Jour
本日のお食事

*

Ensemble de Dessert d'Automne
“秋の甘味彩々”

ou 又は

Fromage d'Ouganique Affines de France avec Demi-Sec de Fruits
熟成されたオーガニックチーズとドライフルーツ +¥1.050

*

Marron Glacée de PIETRO-ROMANENGO
イタリアの有名な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 ¥1.365
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小さな焼き菓子盛り合わせ ¥ 945

*

Café ,Thé ouThé d'Herbes de NIKI-CLUB ou Thé-Vert
二期倶楽部ブレンドの珈琲 紅茶 ハーブティ 又は 煎茶

¥13.650

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