

ラ ブリーズ 冬の二期キュイジーヌ
2011年11月23日~2012年1月15日

“那須山麓の冬の息吹き 大地と潮の食卓”
MENU D’HIVER

Amuse-Bouche
食前に小さな口福を
ou 又は

Pané à l’Anglaise de Ris de Porc de MEISYANTON, Sauce Truffes aux Fruits
珍味 幻のポーク“梅山豚”胸腺肉のカツレツ トリュフと果実のソース +¥ 2,100

*

Rouleau de Lapereau aux Gorgonzola, Noix Herbes et Pancetta
Coulis de Betterave-Rouge et Pomme, Demi-Sec de KAKI et Crudit  de Jardin
パンチェッタを巻いたウサギの詰め物 ゴルゴンゾーラ 木の実に香草風味
赤いビ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
ou 又は

Chausson aux Foie Gras Fraiches et Pomme, Sauce Mandarine aux Raisins
Salade Tiède de Cèpes et Bacons de MEISYANTON avec Légumes de Jardin
仏蘭西産フォアグラと島山さんのリンゴのパイ包み焼き“ショーソン風”
川村農園の蜜柑と干し葡萄のほんのり甘酸っぱいソース
セップ茸 自家製梅山豚ベーコンと菜園野菜の温かいサラダと共に +¥ 2,100

*

Délices de “La Mer et Champs” et HAKUBIJIN avec Vermicelle d’Olive
Consommé de Tortue-Amyda de HAGA aux Mélanger d’ œufs de NIKI
冬の山海の幸 白美人と小豆島オリーブ麵に注いだ
芳賀町北條さんのスッポンと二期滋養卵 “純”の玉子とじスープ

*

Brais e de S riole, DAIKON de NASU et Salsifis de Japon “ 20 11 Hiver “
Sauce Trois-Vins au Gengembre et au YUZU Parfumée
“仏蘭西風ブリ大根2011冬” 生姜風味の三種葡萄酒のソース
日本海産寒ブリ 那須塩原大根 牛蒡 蓮根と柚子の香り
ou 又は
Langoustines et Poisson du Jour aux Navet de SHOGOIN et au Algue de NARUTO
Sauce d’Oursins de RISHIRI et Sec de Saint-Jacques et aux œufs de Saumon
“赤座海老と本日の旬鮮魚 聖護院蕪と鳴門灰干し若芽蒸し“
利尻産雲丹 イクラと乾貝のほんのり甘酸っぱい潮ソース +¥ 2,100

*

Rôtis de Suprême de Canard de TSUKUBA , Fond Canard Lié aux Agrumes et WASABI
SATOIMO-Taro   la Dauphinoise et Légumes de Jardin de NASU
つくば産放し飼い鴨胸肉の薔薇色ロースト 柑橘 紫蘇と山葵の軽いフォン・リエ
那須高原の里芋のグラタンと彩り山野菜を添えて

ou 又は

Envelopper de “ Marcassins de NAKAGAWA ” en Choux avec sa Saucisse
Sauce Graines de Moutarde , SATOIMO-Taro à la Dauphinoise et Légumes

“ 那珂川町で獲れたイノシシ ” のロールキャベツとその自家製腸詰
仏蘭西産粒マスタードソース 那須高原の里芋のグラタンと彩り山野菜

ou 又は

Gibier ou Viandes du Jour “ Chef’s Recommendation ” Prix du Marché

“ 料理長おすすめ本日のジビエ 又は 肉料理 ” 時価

ou又は

Charbone Grillée de Filet de Bœuf de IMARI

Champignons des Bois et Légumes d’Hiver de Jardin de NASU

WASABI, Moutarde, Sel de ANDES et Sauce Japonaise ou Sauce Vin-Rouge

“ 特選佐賀伊万里牛フィレ肉の備長炭焼き ” + ¥ 2,100

那須高原と菜園で採れた冬の山野菜と森のキノコを添えて

山葵 粒マスタード アンデスの紅塩と和風大根ソース 又は 赤ワインソース

*

Riz du Jour de NIKI

本日のにき菜ご飯

*

Dessert Ensemble d’Hiver

“ 冬の甘味彩々 ”

ou 又は

Fromage d’Ouganique Affinés de France avec Demi-Sec de Fruits

熟成されたフランス産オーガニックチーズとドライフルーツ + ¥ 1,050

お好みでどうぞ

Marron Glacée de PIETRO-ROMANENGO

イタリアの超有名菓子店ピエトロ・ロマネンゴの大粒高級マロングラッセ 一粒 ¥ 1,365

*

Assortis de Petits Four 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 ou Thé de NIKI-CLUB ou Thé-Vert

二期倶楽部ブレンドの珈琲 紅茶 又は 黒羽の煎茶

¥ 13,650

上記価格は消費税を含みます。 別途サービス料10%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