

GARDEN RESTAURANT  
WINTER DINNER MENU (12/30, 31, 1/3)

“那須高原と菜園の冬の味覚と海の幸の出会い”

MENU

Amuse-Gueule

食前に高原の優しい一口を

or 又は

MEISYANTON-Pork Raw Ham with Fresh Fruits and Garden Pickles

幻のポーク“梅山豚”の究極の生ハム 旬のフルーツとガーデンピクルス +¥ 2,100

\*

Pressed Young Turkey Breast, Pink-Trout, Mushrooms and Vegetables

Calvados Flavored Apple Coulis and Cider Jelly with Crudit  from Kitchen Garden

ヤング・ターキー 田沢湖の紅マス キノコと彩り冬野菜のプレッセ

カルヴァドスの薫るリンゴのクーリとシードルのジュレ クリュディテを添えて

or 又は

Pan-fried French Foie Gras with Baked Apple with Honey Flavor

Aged Balsamic Sauce with Three Kinds Raisins and Rum

Crudit s from Kitchen Garden and NASU Height

フランス産フォアグラのステーキと畠山さんのリンゴの蜂蜜焼き +¥ 1,050

ラム酒と3種レーズン風味の年代物バルサミコソース

高原産キノコのソテーと無農薬栽培のクリュディテを添えて

\*

Homemade Red-Chili Flavored KOMATSUNA Pasta with TGAKEDA- Saffron Flavor

Field and Sea Foods Delicacies and Half Boiled NIKI-CLUB Eggs,

大田原赤唐辛子と小松菜の手打ちパスタの竹田産サフラン風味

山海の幸と二期倶楽部滋養卵“純”の半熟タマゴを散りばめて

\*

Steamed Daily Catch Fish and Braised EBIIMO-Taro with Poppy Seed Flavor

Ripe Tomato and Yoghurt Sauce with Crabs and Light Curry Flavor

本日の鮮魚のステーキとケシの実の香る海老イモのやわらかブレゼ

カニとほのかにカレーの香る甘熟トマトとヨーグルトのソース

or 又は

Baked Breton-Homard Lobster “CINDERELLA Style 2011 Winter”

シャンパンクリームの香るブルターニュ産オマール海老の“シンデレラ風2011冬” +¥ 1,050

\*

Sorbetto “ Firenze Sunset”

“フィレンツ・サンセット”カンパリの香る赤いオレンジのソルベット

Exotic Flavored HINAI-Chicken or Nut of Lamb Loin and Vegetables Pot-au-Feu  
EGOMA-Oil, Herbs Salt, Andes Rose-Salt, WASABI, Grains Mustard and Tapenade

秋田比内地鶏 又は 仔羊ノワゼットのエキゾチックなポ・ト・フ  
那須高原産冬の山野菜 えごまオイル ハーブ塩 紅塩 山葵 粒マスタードとタップナード  
or 又は

Today's Meat or Gibier Cuisine Market Price  
本日のおすすめ肉料理 又は ジビエ料理 時価  
or 又は

Charcoal Grilled MEISYANTON-Pork Loin  
Mango Chutney and Balsamic Sauce or Grains Mustard Sauce  
Mashed Potatoes, Mushrooms and Vegetables from NASU Height  
幻のポーク“梅山豚”ロースの備長炭グリル +¥1,050  
マンゴーチャツネとバルサミコソース 又は フランス産粒マスタードソース  
or 又は

Charcoal Grilled IMARI-Beef Sirloin  
Mashed Potatoes, Mushrooms and Vegetables from NASU-Height  
ANDES Rose Salt, Grains Mustard, WASABI and Japanese DAIKON Sauce  
備長炭グリルの特選佐賀伊万里牛サーロインステーキ +¥2,100  
那須高原産男爵イモのマッシュ 森のキノコと冬の彩り山野菜を添えて  
アンデスの紅塩 フランス産粒マスタード 山葵と和風大根ソース

\*

Winter Sweets Ensemble  
“冬のスイーツアンサンブル”  
or 又は

Ripened Organic Cheese and Dried Fruits Ensemble  
熟成されたオーガニックチーズとドライフルーツのアンサンブル +¥1,050

\*

Marron Glacé of PIETRO-ROMANENGO  
イタリアの超有名お菓子店“ピエトロ・ロマネンゴ”の大粒高級マロングラッセ 1粒 ¥1,050  
Assorted NIKI-CLUB Original Cookies  
プティフル代わりに 二期倶楽部オリジナルクッキーの盛り合わせ ¥945

\*

NIKI-CLUB Original Blended Coffee, Tea or Herb Tea  
二期倶楽部ブレンドのコーヒー 紅茶 又は ハーブティー

¥16.800

上記金額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。  
年末年始の食材で生物等多少の変更が有りました場合ご了承ください。

NIKI-CLUB Director, Senior Executive Chef

Y. MIYAZAKI  
二期倶楽部 総料理長  
宮崎 康典