

# GARDEN RESTAURANT 2012 NEW YEAR MENU

2012年1月2日  
DINNER MENU

Amse-Gueule  
新春の食卓に小さな口福を

\*

Ceviche of Marinated Daily Catch Fishes with Avocados and Mangos  
Crudit  and Crispy Glass Noodle and Golden Leaves  
活車海老 近海マグロ タラバ蟹 アボカドとマンゴーのセヴィーチェ  
那須高原のクリュディテ クリスピーなグラスヌードルと金箔飾り

\*

Braised MEISYANTON-Pork with Star-Anise Flavor  
Porcini, NANOHANA and NIKI Blended Rice Risotto  
スターアニス風味の幻のポーク “梅山豚” の柔らかラグー  
ポルチーニ 菜の花と二期ブレンド米のリゾット

\*

NEW・WAY Bouillabaisse 2012  
Provence Seafood Soup with TAKEDA-Saffron Flavor  
新春の “ニュー・ウェイ ブイヤベース2012”  
海の幸のプロヴァンス風スープ仕立て 竹田産サフランの芳香  
or 又は  
“ THERMIDOR ” Style Creamy Breton Homard-Lobster Gratin  
ブルターニュ産オマール海老の “昔懐かしいテルミドール風” + ¥1,050

\*

Pineapple Sherbet and Crystal Fruits with Pi a-Colada  
ピニャ・コラーダ風味のパイナップルのシャーベットとクリスタル

\*

Roasted TSUKUBA-Duck Breast with Vegetables from NASU-Height  
Velvety Foie Gras Sauce with Raisins and Cognac Flavor  
放し飼いつくば産鴨胸肉のバラ色ローストと高原の山野菜  
ベルベットのようなコニャックとレーズンの薫るフォアグラのソース  
or 又は  
Charcoal Grilled IMARI-Beef Sirloin with Vegetables from NASU-Height  
French Mustard and Herbs Sauce or Japanese DAIKON Sauce  
特選佐賀伊万里牛ロースの備長炭グリルと高原の山野菜 + ¥2,100  
フランス産マスタードとハーブのソース 又は 那須塩原大根の和風ソース

\*

New Year Sweets Ensemble  
新春のスイーツ・アンサンブル

\*

“ PIETRO ROMANENGO ” Marron Glacé  
プティフル代わりに「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

NIKI-CLUB 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。  
年末年始の食材で生物等多少の変更のありました場合ご了承ください。

NIKI-CLUB Director, Senior Executive Chef  
YASUNORI MIYAZAKI  
二期倶楽部 総料理長  
宮崎 康典