

新春和風仏蘭西懐石

2012年1月2日

於 ラ・ブリーズ

お献立

新春の彩前菜

鱈場蟹のあられ林檎酢ジュレ 鮮魚の手毬寿司
自家製那珂川町の猪の腸詰 フォアグラのマカロン

お造り替わり

聖護院蕪と鮮魚の奉書巻仕立て 桜海老と山海のキャヴィアを添えて
南高梅 蜂蜜と紫蘇のソース 高原野菜と共に

お吸い物替り

幻のポーク“梅山豚”と小野菜のパイ包み焼きスープ 柚子の香り

温物

二期倶楽部風“ブリ大根”三種葡萄酒 牛蒡と黒トリュフ風味

又は

御前崎産伊勢海老とその芳醇なソース 黒トリュフと寒筍のリゾット + ¥1,050

お口直し

酢橘風味の海老イモの氷菓 和風ゼリーを添えて

焼き物

放し飼いつくば産鴨と仏蘭西産フォアグラ 冬野菜の朴葉焼き
果実のチャツネと三種ワインソース 又は 朴葉味噌と和風塩原大根ソース

又は

特選佐賀 伊万里牛フィレ肉の備長炭焼きと冬の山野菜 + ¥2,100

三種ワインのソース 又は 和風那須塩原大根ソース

お食事

“秋田比内地鶏の洋風麺“

二期滋養卵 “純”の瓢亭タマゴ 栗の手打ち麺 祇園黒七味

“新春の甘味彩々”

お飲み物

二期倶楽部ブレンドの珈琲 紅茶 又は 煎茶

¥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が有りました場合ご了承ください。

二期倶楽部 総料理長

宮崎 康典