

~Autumn Course~

Hors d'oeuvre

鴨の瞬間燻製 焼きナス
イチジクのサラダ仕立て



季節を彩る初秋の味覚でコースの始まりです。
滋味豊かな鴨は燻製し、香ばしく焼いた茄子と
フレッシュで甘美なイチジクと一緒に目華やかな
サラダに。
フォワグラ風のレバームースを加えたフランスの
『美食家風サラダ』仕立て。

Soup

とうもろこしの冷製ポタージュ
生ハムのカナッペ ピスタチオデユカ



夏の終わりに滋味がのったとうもろこしをなめらかな
冷たいポタージュに。炊きとうもろこしと生ハムのカナッペ、
アラブのミックススパイスの「デユカ」をアクセントに。

Fish Dishes

本日の鮮魚のポワレ ウニのリゾット



初秋の鮮魚の皮目をパリッと香ばしいポワレに焼き
上げました。
リゾットは秋の新米を使用しふっくらと炊き上げ、
生ウニをふんだんトッピングしました。

Meat Dish



黒毛和牛のソテー 栗 どんこ椎茸 ソースポワブラード

黒毛和牛のサーロインを贅沢に厚切りのソテーに。
黒胡椒のきいたポワブラードソースのピリッとした
辛味と栗のペーストの甘味、どんこ椎茸の秋の香りが
一体となって初秋を存分に楽しめるひと皿です。

Dessert



洋梨の赤ワインコンポートとソルベ キャラメルカスタードクリーム

赤ワインのコンポートで魅力を存分に引き出した洋梨を、
キャラメルクリームのはろ苦さと濃厚な甘味で包み込み
ました。洋梨シャーベットで秋のフルーツのフレッシュ感も
共に楽しんでいただけるデザート。

さあ、豊穡の秋がはじまりました
この素敵なひと時を大切な方と一緒に過ごしていただけるよう
スタッフ一同願いと愛情を込めて調理しております

