

Menu 翠嶺「夏」 2 0 2 5

Entrée

- ・ 噴火湾産ホタテと生ハムマンゴ어의生春巻き マンゴ어의ヴィネグレット
- ・ 北海道産コンブでマリネした縞ゾイと夏野菜6種のサラダ
(冬瓜・茄子・オクラ・クレソン・マーシュ・アスパラガス・バジルパープルとシトラスフラッシュ)
- ・ マグロのコンフィに葉ワサビのワカモレ トルティーヤのクロッカン

Deuxième

フォアグラの白ゴマ味噌風味 ルコラのリゾット
柚子風味のオランダーズ

Soupe

冷たいとうもろこしのポタージュ 本ズワイガニとコーンフラワーティーのジュレ
焼きトウモロコシ とうきびクルトン

Poisson

蝦夷アワビのポシェ ダルスのブルブラン
細切り昆布と空芯菜

Viande

北海道産牛のグリエ
アーティチョークのバリグール・土佐甘長・北海道産じゃが芋のピュレ
ソースジャポネ

Ramen

小さな冷製ペスカトーレ風 (トマトスープベース)
北海道産全粒粉麺沼田町有機紫菊芋茶

Desserts du jour

デザートプレート
フォンダンムロン「北海道メロン」 季節のジェラートとフルーツ

Café ou thé

コーヒー又は紅茶

Pain パン

※仕入れ状況等の理由により一部内容が上記より変更となる場合がございます。
予めご了承の程お願い致します。