

Amuse-gueule

三陸産生うにの白出しゼリー寄せ ジュンサイを浮かべて

Hors d'oeuvre

鯖のタリアータ 黒胡麻風味  
 スモークサーモンのタルト キャビア添え  
 鶏レバーのパテと芳醇なブリオッシュ  
 真鯛のカルパッチョ 生姜風味のEXVオイル

Le deuxième Hors d'oeuvre

ヤリイカのファルシ そば米のリゾット詰め ライム風味のケッカソース

Soupe

会津の恵み グリーンアスパラとコシヒカリの冷製ポタージュ ベコの乳のカプチーノ

Poisson

鱸と魚介のグリル 麴が薫る白味噌仕立てのナージュ ハーブのブーケと共に

Sorbet

酒処会津 日本酒のシャーベット

Viande

福島牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風 マデラ酒香るソースペグリー

Salade

マルチなレタス「ふんわりーふ」とマッシュルームのサラダ  
 シェリー酒風味のドレッシング

Pain

バゲティース、グラハムファイン

Dessert

北海道産マスカルポーネのティラミス いろいろベリーとソーストロー

