

「土肥」大地と潮の薫る旬彩な味覚の奏膳

～Amuse Gueule～

長月の彩りハ寸

～Les Entrée～

手長海老と蕪のラヴィオリ仕立て
柿のチャツネ 柿とシャンパンピネガーのドレッシング

～お造り～

土肥漁港より本日水揚げされた特選地魚四種 本鮪、鮑

～Les Poisson～

相模湾産赤むつボワレ ブールブランソース
季節の野菜を添えて

～Granité～

お口直しの氷菓 梨と紅茶のグラニテ

～Le Plat principal～

静岡県産“ふじやま和牛”のフィレステーキ トリュフソース
仏産茸のソテー

～お食事～

地魚寿司

又は

秋鮭の炊込み御飯いくら添え 赤出し 香の物

又は

フランス産チーズ盛り合わせ

～Les Desert～

モンフジ 季節のフルーツ

フランボワーズのソルベ

～Cafe ou The et Petit Fours～

コーヒー又はダーズリン紅茶プティフルと共に

Le 24 Sept 2014

富岳群青

料理長 山崎健二