

壺の重

黒毛和牛のローストビーフ 赤ワインソース
ゴボウとレンコンの洋風キンピラ マデラ酒の香り
天使の海老のポッシェ
オオマサリNEO（落花生）とコッパ（生ハム）のサラダ

まるべい農園のみかんが香るマグレ鴨のロースト
ジャンボンブラン （自家製ロースハム）
パテ・メゾン （田舎風 お肉のテリーヌ）
紫キャベツのマリネ
鳥取県 大山鶏のチャーシュー バルサミコ風味
はかた地鶏の炭火焼き
黒毛和牛スネ肉のゼリー寄せ ラヴィゴットソース

式の重

豚肉のリエット 《柔らかくなったら、お好みでパンやクラッカーにつけてお召し上がり下さい》
ゴルゴンゾーラチーズのムースとアカシア蜂蜜のジュレ
真鯛の昆布締めとモモノスケ（赤カブ）のミルフィーユ
岩手県産 真蛸のラグー （トマト、ハーブの煮込み）
イマハ菜園の有機栽培 人参のムースとコンソメのジュレ ズワイガニと
静岡 紅富士サーモンのマリネとタブレ（クスクスのサラダ）フレンチキャビア（鱒の卵）
ジョンイントファームのネバリスター（長芋）、ホタテ貝、モッツアレラチーズのオリーブオイル漬け
グラウンドペチカ（じゃがいも）と鰯の西京焼の“ポテサラ” ラ・ターブル風
濃厚 ガトーショコラ