

壺の重

国産 トコブシのブレゼ（白ワイン煮）コライユ（肝）のソース キャビアを添えて
ズワイガニ・ホタテ・ヤリイカのタブレ（クスクスのサラダ）
穴子とフォアグラのムース・プルーンのルーロー
三浦産 真蛸のプルヴァンサル（トマト・アサリ・オリーブ・ニンニクのソース）
人参のムースとコンソメのジュレ 雲丹を添えて
真鯛の昆布締め カラスミの香り
信州サーモンのパヴェ フレンチキャビア（鱒の卵）ビーツのマリネと
ブルーチーズのバヴァロア 蜂蜜のジュレ
和栗のマドレーヌ ラムの香り / 栗粉と胡桃のスノーボール

式の重

神奈川県産 やまゆり牛のローストビーフ レフォールソース
岐阜県産 養老豚の自家製チャーシュー 赤ワイン風味
天使の海老のポッシュェ 黒豆とレンズ豆のサラダ
マグレ鴨・養老豚のロースハム
鳥取県産 大山鶏のジャンボネット
パテ・メゾン（田舎風お肉のテリーヌ）
フォアグラのコンフィ