

壺の重

三浦大根と貝柱のサラダ オシェトラキャビアを添えて
真鯛の昆布締めと‘モノスケ’（カブ）のミルフィーユ
人参のムースとコンソメのジュレ ズワイガニを添えて
鱈のコンフィと‘デストロイヤー’ジャガイモのプレッセ アンチョビクリームソース
サーモンのマリネとタブレ（クスクスのサラダ）ワサビとフレンチキャビア（鱒の卵）を添えて
ゴルゴンゾーラ（ブルーチーズ）のバヴァロア 蜂蜜のジュレ
真蛸のバスケット（トマト、パプリカ、ピマンデスペレットの煮込み）
サザエとマッシュルームのブルギニオン（ハーブバターとニンニク）
黒豆入り 濃厚チーズケーキ

式の重

黒毛和牛のローストビーフ レフォールソース
キノコのグレック（ギリシャ風マリネ）
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ェ 落花生とコッパ（生ハム）と鶏肉のサラダ
マグレ鴨のロースハム
岐阜県産 養老豚のローストポーク
鳥取県産 大山鶏のジャンボネット
牛タンのスモーク
ジャンボンペルシエ（豚肩ハムとコルニッションのゼリー寄せ）