

食材リスト



7コース シグネチャー ディナー
夏メニュー
2022年7月1日～8月31日

		乳製品 (乳/バター)	卵	にんにく	玉ねぎ	ナッツ	甲殻類	大豆 (醤油、大豆 レシチン)	ビーガン	グルテンフリー
	キャビア、オープンで焼き上げた トマト、クレーンブッラータ、 熟成バルサミコ	✓								✓
カナッペ	自家製スモークサーモンの タルトとアボカドバター	✓								
	エッグプラントのファラフェルと ヨーグルト、レモンエッセンス								✓	✓
スープ	ロブスタービスク 柚子クレーンフレッシュと シェリークリーム添え	✓					✓			
サラダ	アスパラガスと セロリルーツの夏サラダ 熟成させたグリュイェールチーズ、 ピスタチオ、エシャロット、 シェリーヴィネグレット	✓			✓	✓				✓
ロブスター	空輸した活メインロブスターの スーヴィード ハーブバターと セシヴルーテソースと一緒に	✓					✓			
お口直しの シャーベット	カンパリオレンジの シャーベット、 飴がけしたハイビスカス添え									✓
ビーフ	USDAプライム テンダーロインビーフ シャトーブリアンウェリントン フォンダンポテトと 根菜をベアルネーズソースで	✓	✓		✓					
デザート	ザバイオーネとソーテルヌジュレ 夏の果実、グランマルニエメレンゲ、 メイヤーレモンピールの 砂糖漬け	✓	✓							
魚 (代替えアントレ)	本日の魚 プロヴァンス風 オリーブ、ポテト、インゲンマメ、 ブルブランソース	✓								✓
チキン (代替えアントレ)	パンローストした チキンブレッドシュークリーム サフランリゾットと セロリルーツのピューレ添え									✓
ビーガン/ グルテンフリー (代替えアントレ)	豆腐ウェリントンと ワイルドマッシュルームの デュクセル フォンダンポテトと根菜を マウイオニオン ドミグラスソースで								✓	
	エッグプラント ナポレオン トマトコンカッセとファット、 煮込んだビーマンと一緒に			✓					✓	✓