

# 食材リスト



## 7コース シグネチャー ディナー 冬メニュー

(2019年1月6日～3月31日)

		乳製品 (乳/ バター)	卵	にんにく	玉ねぎ	ナッツ	貝	大豆 (醤油、大豆 レシチン)	ビーガン	グルテン フリー
カナッペ	クリスピーポークと マイクログリーンサラダ、 シトラスグレース			✓	✓					✓
	スモークサーモン、 アボカド、サンドライトマト、 ライ麦パンのせ	✓								
	冬野菜のラタトゥイユ入り トマトバジルのカップ			✓	✓					
スープ	モレルマッシュルームピスク アミガサダケの クリーミースープ	✓		✓	✓					✓
サラダ	フレッシュアイランド グリーンサラダ ブリーチーズビーカン ナッツかけとリンゴ、 ブラッドオレンジビネグレット	✓				✓				✓
ロブスター	空輸された活メイン ロブスターをバターでポーチ ほうれん草とリコッタチーズ 詰めマニコッティパスタ、 ブルブランソース、 トピコオイル	✓	✓	✓	✓		✓			
お口直しの シャベット	洋ナシとジンジャーの シャベット									✓
ビーフ	ローストした最高級ブライム テンダーロインビーフ ガーリックとハーブの香り ポテトグラタンドフィノワーズ、 ワイルドマッシュルーム、 ポートワインのデミグラス ソース	✓	✓	✓	✓					
デザート	チョコレートグレース チーズケーキ コナコーヒーゼラート添え	✓	✓				✓			
魚 (代替えアントレ)	バイクド サーモン レモンディル バターソース	✓		✓	✓					✓
チキン (代替えアントレ)	ローストチキン スタフドマッシュルーム、 ほうれん草、 スイスチーズ詰め	✓		✓	✓					✓
ビーガン/ グルテンフリー (代替えアントレ)	カムエラ産完熟トマトの コンカッセ& ゴールデンピーツ バルサミコ酢リダクション			✓	✓				✓	✓
	黒トリフ豆腐& キャロット "オゾンブーコ" マッシュスイートポテト添え			✓	✓		✓	✓	✓	✓
	フレッシュフルーツの メドレー								✓	✓