

食材リスト



7コース シグネチャー ディナー 夏メニュー

(2019年7月1日～9月30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
	ジャックフルーツに トロピカルレムラード				✓				✓	
カナッペ	キュウリに乗せた スモークサーモンのムース	✓			✓					✓
	キハダマグロのティラディート			✓						
スープ	キャロットのクリームスープ ソラマメのムースと バルメザンチーズ	✓			✓					✓
サラダ	ウォーターメロンディッシュ、 エアルムトイボックストマト、 ゴールデンビーツ、キュウリ、 バルメザンチーズ、 エクストラバージンオリーブ オイルのパウダーと アグルマートドレッシング									✓
ロブスター	詰め物をした空輸 活メインロブスター ホワイトスタージョンキャビア とトマトの胎仕立て メーヤーレモンとカムエラ トマトのジュースで	✓	✓	✓			✓			
お口直しの シャーベット	トスカーナカンタローブ メロンのシャーベット ポートワインのシロップ								✓	✓
ビーフ	プロシュートとバジルで 巻いたUSDAプライム テンダーロインビーフ トリュフ、ポテトのパウエ、 ズッキーニ、ニンジン、 アリアータデミグラスソース	✓		✓	✓					
デザート	オレンジティラミスと ザバイオーネのジェラート オレンジクレーム アングレーズ	✓	✓							
魚 (代替えアントレ)	ベイクド サーモン レモンティル 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	✓		✓	✓					✓
	カムエラ産完熟トマトの コンカッセ& ゴールデンビーツ バルサミコ酢リダクション			✓	✓				✓	✓
ビーガン/ グルテンフリー (代替えアントレ)	黒トリフ豆腐& キャロット“オックスブーゴ” 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								✓	✓