

Dîner ご夕食

Entrée 前菜

- ・近海魚 鮮魚の「クリュ」レフォールとアカモクのドレッシング
- ・鴨肉のロゼ サラダ仕立て 赤い果実のソース
- ・玄界灘産 鰯(しいら)のコンフィ 昆布と海塩の泡

Grillade I グリドルアン

- ・米茄子のロティと博多和牛 フレッシュトマト
- ・ミートローフとマッシュルーム
- ・チキン南蛮

Grillade II グリドルデュ

- ・海老のロースト アメリケーヌソース リゾット添え
- ・糸島豚バラ肉の長時間プレゼ

Grillade 焼き料理

- ・博多和牛のボワレ 季節の付け合わせ

Pâtes パスタ

- ・明太子のパスタ ～バターと磯の香りのマリアーージュ～

Fruits de Mer 魚介料理

- ・地蛤とあさりのスチーム 胡麻のエッセンスとアスパラガス

Dessert デザート

- ・モンブラン・ア・ラ・ミニュイット 出来立ての繊細な食感
- ・カフェクリームブリュレ ～出来立てのパリパリ感～