

【先付け】

鱈の白子ムース 金時人参

【前菜】

海老芋 カリフラワー 天麩羅
河豚皮の煮凝り
南瓜のグラタン
蕪 水菜 紅ずわい蟹 お浸し

【お造り】

旬魚盛り合わせ

【椀物】

牡蠣豆腐 法蓮草 柚子

【強肴】

寒鰯大根 サラダ仕立て
蜜柑ソース
バルサミコ醤油エスプーマ

【留着】

熊本県産ハーブ鶏
じゃが芋 蓮根 大根 山芋
茸のポワヴレードソース

【お食事】

大根の炊込みご飯
白菜 厚揚げ 味噌汁

【水物】

豆乳ブランマンジェ
紅玉のソース
紅芋とクリームチーズのタルト

【先付け】

鱈の白子ムース 金時人参

【前菜】

海老芋 カリフラワー 天麩羅
河豚皮の煮凝り
南瓜のグラタン
蕪 水菜 紅ずわい蟹 お浸し

【お造り】

旬魚盛り合わせ

【椀物】

牡蠣豆腐 法蓮草 柚子

【強肴】

寒鰯大根 サラダ仕立て
蜜柑ソース
バルサミコ醤油エスプーマ
海老のアランチーニ

【逸品】

【留着】

天草ホロホロ鳥と
鹿兒島県産黒毛和牛
じゃが芋 蓮根 大根 山芋
茸のポワヴレードソース

【お食事】

河豚と大根の炊込みご飯
白菜 厚揚げ 味噌汁

【水物】

豆乳ブランマンジェ
紅玉のソース
紅芋とクリームチーズのタルト

【先付け】

鱈の白子ムース 金時人参

【前菜】

海老芋 カリフラワー 天麩羅
河豚皮の煮凝り
南瓜のグラタン
蕪 水菜 紅ずわい蟹 お浸し

【お造り】

旬魚盛り合わせ

【椀物】

牡蠣豆腐 法蓮草 柚子

【強肴】

寒鰯大根 サラダ仕立て
蜜柑ソース
バルサミコ醤油エスプーマ
海老のアランチーニ

【逸品】

【留着】

天草ホロホロ鳥と
鹿兒島県産黒毛和牛
じゃが芋 蓮根 大根 山芋
茸のポワヴレードソース

【お食事】

桜鮓
白菜 厚揚げ 味噌汁

【水物】

豆乳ブランマンジェ
紅玉のソース
紅芋とクリームチーズのタルト