

YEAR END  
*Special*  
DINNER

先付

北海道産北寄貝とホタテの二種類のアじわい  
春菊のピュレとレモンの香り

前菜

冬仕立て 大地のサラダ

御腕

標津産タラバカニと蓮根餅

お造り

天然ぶりの白ワインビネガー  
熊本から届いた温州みかんのソース

揚げ物

真鱈の雲子焼き 立川産白ネギのピュレと柚子大根のアクセント

パン

契約農家から届くSORANO米で作った米粉パン

魚料理

貝出汁でポシェしたクエ  
那須で採れたきのことサフランソース 金時人参のフリットをのせて

肉料理

“後藤牛”サーロインの薪の香りをまとうせて  
堀川ごぼうのピュレと青梅産ケール 奥多摩山葵を利かしたジュド・ブッフ

甘味

紅玉の焼きリンゴ おからとSORANO米のクランブル  
和三盆アイスを添えて ラムキャラメルソース