

YEAR END
Special
DINNER

色彩箱

帆立のレモンマリネ 塩イクラとともに
春菊のピュレと醤油オリーブパウダー

冬仕立て 大地のサラダ

“柔豚”^{やわらとん}のジャンボンブランとアボカド

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

タラバ蟹の香味揚げ

真鱈の雲子揚げ焼き 立川産白ネギのピュレと柚子大根のアクセント

御腕

平目を昆布締めした酒蒸しと蓮根餅

パン

契約農家から届くSORANO米で作った米粉パン

魚料理

蛤出汁でポシェしたソイ

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わせて
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