

DAICHIN RESTAURANT



御 腕

“信玄どり”のつくね オマールエビと本枯節の合わせ出汁
エストラゴンオイルをアクセントに

前 菜

焼いた冬野菜とクミンをアクセントにしたゼリー
地場産カリフラワーピューレの雪帽子

ハレ八寸

真鱈の雲子酒蒸し 自家製梅を効かせた大根おろし
北海道産帆立と文旦のカルパッチョ オリーブ醤油パウダー
土佐備長炭で焼き霜にしたサワラ 柚子のポン酢
“天使の海老”のお造り 春菊のピューレ

野菜料理

北海道産月光ゆり根のかき揚げ 黒トリュフの香りと鰹節

魚料理

天然ぶりのたれ焼き 出汁を含んだ冬大根とタイムのパウダー
キッコーゴ醤油とノイリーソース

御 飯

北海道産タラバガニのあんかけご飯 塩イクラ

甘 味

野菜と果物の季節の冷菓