

NEW YEAR
Special
DINNER

色彩箱

真鯛の大葉マリネ 塩イクラを添えて レモンのエスプーマ

大地のお祝いサラダ

慈姑^{くわい} 八幡巻き 金柑甘煮 蓬が島

本生マグロの藁焼き 卵黄トリュフソース

鮭のガタイフ揚げ 小松菜とクリームソース

筑前煮

温前菜

月光ゆり根饅頭とウニを乗せ
和からしを効かせた白みそ仕立て

パン

契約農家から届くSORANO米で作った米粉パン

魚料理

オマール海老と蝦夷アワビの炭火焼 小松菜と蕪蒸し
オマールのソースとともに

肉料理

余市鹿の藁焼き トリュフ薫るポテトピュレ
自家製醬とマディラソースに青梅産のケールを飾って

甘味

赤ピーツ^{ぎゅうひ}の求肥に
黒糖ごぼうと八朔ピールを挟んだ花びら餅