

W成人式 御席

メニュー

自家製マリネサーモン ジャガイモとアスパラガスのサラダ添え
Saumon marinée à la maison avec pommes de terre et asperges
貝と海藻の和風サラダ

Salade de coquillages et algues à la japonaise
小海老のサラダ ミモザ風

Salade de crevettes “Mimosa”
桜の木でスモークした若鶏のパロティース 野菜添え

Ballottine de volaille fumè aux légumes
牛フィレ肉のタタキ シーザーサラダとともに

Filet de bœuf “TATAKI” avec salade césar
パルマ産生ハムとキャベツのマリネ

Jambon cru “Palma” et chou mariné

シラスと野菜のタルティース
Tartine de SHIRASU et légumes de saison
本日の温かいスープ

Soupe du jour
シンプルに蒸した魚 桜海老のアンショウソース
Poisson à la vapeur sauce anchoyade au SAKURAEBI
緑のラビオリで包んだ帆立と魚のムース

Ravioli vert de st-jacque et mousse de poisson
ピリ辛の衣をまとった豚肩ロース肉のロースト

Echine de porc rôti en croûte de chorzo
鶏モモ肉の香草味噌焼き 筍のグリエ添え

Cuisse de poulet rôti au miso avec pousses de bambou grillées
牛肉の煮込み ナヴァラン風

Ragout de bœuf à la navarin printanier
魚介類の焼きそば 山椒風味

Fruits de mer YAKISOBA au poivre japonais
サーモンピラフ

Pilaf de saumon
※米は青森県産津軽ロマンを使用しています

クラシカルなガトーオペラ
Gâteau OPERA Classique
パリからの贈り物 ローランジャンプロデュース “パッションータ”

Passionata
さくらんぼのクラフティ

Clafouti cerise
赤いフルーツのタルト

Tarte fruits rouge
グラスに入った大納言のゼリーよせ 桜風味
Verrines au DAINAGON SAKURA

Café et Thé