

Menu Santé 美容と健康のメニュー

テーマ 「夏で疲れたお腹へ癒しのメニュー」

< Amuse > 野菜チップス/豆乳ディップ

畑の肉と言われる大豆から作るヘルシーな豆乳。バター代わりにパンにつけお召し上がりください

< Entrée > 伊勢どり/エストラゴン/椎茸/九条ネギ/翡翠銀杏

油を一切使用していないテリーヌを作りました。お腹に優しいけど鶏肉や椎茸の旨みたっぷりです。

< Soupe > 南瓜/モッツアレラチーズ/マイクロハーブ

南瓜は柔らかく煮てピュレにしたのち、スープにしてある為、お腹に負担をかけません。

< Plat > お好みのメインを一皿、お選びくださいませ

タスマニアサーモン/ディルのクルート/アボカドタルタル/レモンのコンフィチュール

アボカドは世界一栄養価の高い果物としてギネスブックにて認定されています。

又は

国産 牛頬肉の赤ワイン煮 季節の温野菜添え (+ ¥1,200)

又は

豪州産 牛フィレ肉のポワレ マデラワインのソース (+ ¥1,500)

又は

新城市 鳳来町産 蓬萊泉の酒粕で育てた源氏和牛サーロイン (+ ¥2,200)

< Dessert > キンモクセイ/オレンジ/ヨーグルト/秋の気配、、、

乳酸菌と言えばヨーグルトとですが、生きたまま腸まで届かせることが大切。食後は胃に食物が多く存在する為、胃酸から乳酸菌をガードします。そのため食後のデザートヨーグルトは理にかなっています。

< Le Café ou Thé > 今月のハーブティー又はコーヒー

¥ 2,990 (税込)

* 尚メニューは仕入れ状況により若干の変更になる場合があります。

Création du Chef. Koji KATAOKA