

Menu Santé 美容と健康のメニュー 【限定 20 食】

メニュー・テーマ 「初夏のUVケア対策」

美肌の天敵・紫外線。実は初夏の紫外線量が多いものです。

気持ち良い初夏の新緑に惑わされないように内面からの紫外線ケアをしっかりとしましょう。

Amuse

野菜チップス/豆乳ディップ

プレミアム豆乳と呼ばれる豆乳を使用しました。バター代わりにパンに付けてお召し上がりくださいませ。

2ème Amuse 季節の限定 オプションメニューとなります。

生ハム<ハモンセラノー>とフランス産 赤肉メロンのジュレ

<生ハムメロンの現代風アレンジ>爽やかなスパークリングのグラニテに乗せて、、、 (+¥540)

~お客様の目の前で骨付きの生ハムをカットして仕上げさせていただきます~

Entrée

清流を泳ぐ稚アユのコンフィ Ver.2018

大麦若葉のマヨネーズとクスクス/ 蓼酢のジュレ/岩苔/ナスチウム/青トマト/さや大根

鮎はオメガ3が豊富に含まれており、光老化や日焼けによる肌のトラブルの味方。

更に内臓にはビタミンAが多く含まれており美容には欠かせない成分です。

Soupe

ジャガイモの冷製スープ イベリコ豚のチョリソーと青葱から抽出したオイル

フランス語で「大地のリンゴ」と呼ばれるジャガイモはリンゴの5倍のビタミンCがふくまれています。

Plat

お好みのメインを一皿、お選びくださいませ。

カツオのロティ 赤パプリカのガスパチョ仕立て 黒オリーブパウダーと白玉のアクセント

赤パプリカに含まれる赤い色素成分のカプサイチンは美容効果が高い栄養素として注目されています。

ビタミンCも豊富に含み、紫外線により破壊されてしまうコラーゲンの生成も助けます。

又は

国産 牛頬肉の赤ワイン煮 季節の温野菜添え (+¥1,080)

又は

牛フィレ肉のポワレ マデラワインのソース (+¥1,296)

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 (+¥2,160)

又は

牛フィレ・フォアグラ・黒トリュフのロッシェニ仕立て (+¥3,000)

Dessert

ココナッツのムースとマンゴーのパルフェ カダイフと2色キウイの巣ごもり

キウイフルーツに含まれているビタミンEは活性酸素を無害にできる栄養素。

美白のターンオーバーを正常化してメラニン色素の排出の一役を担います。

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。