

Menu Santé 美容と健康のメニュー 【限定 20 食】

メニュー・テーマ 「梅雨に負けない髪」

梅雨は髪の毛の悩みの多い季節。ジメジメした気分も楽しい会食で盛り上げていきましょう。

Amuse

野菜チップス/豆乳ディップ

キューティクルを守るシャンプーにもなっている豆乳。バターの代わりにパンにつけお召し上がりください。

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>とメロンのジュレ

<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ティングして仕上げさせていただきます~

Entrée

初鱈の厚切りカルパッチョ ビーツとブラッドオレンジのクーリーに軽やかなメレンゲ
赤紫蘇のジュレシートとマスカルポーネのムースを添えて

ビーツは食べる輸血と例えられるくらい血行へ有効性があるといわれます。

頭皮の毛細血管は細いため、キレイを助長してくれることを祈ります。

Soupe

トウモロコシの冷製スープ そのコンソメジュレを浮かべて

トウモロコシだけでは必須アミノ酸が不足するため、牛乳で補うことにより相乗効果が期待できます。

Plat

お好みのメインを一皿、お選びくださいませ。

イサキのポワレ シェリービネガー香るラタトゥイユと大葉のピストゥ パルメザン・チュイール

トマトには髪に嬉しいビタミンや赤パプリカには新陳代謝を良くする働きがあるとされます。

ラタトゥイユは栄養価が高い南仏の煮込み料理です。

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

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 (+¥2,160)

又は

北海道産 いけだ牛フィレ (和牛フィレ) ゆめぴりか とフォアグラのライスコロッケ (+¥3,240)

十勝ワインのブル・マルシャンドヴァン

<いけだ牛はワインの澱をたべて育った希少な、あか毛和牛です。程よい霜降りと肉自身の旨みの特徴です>

Dessert

ヨーグルトと胡桃のパルフェ、紫芋の寒天キューブ <梅雨のひとつき、、、>

ヨーグルトにはIGF-Iや乳酸菌H6Iなどが含まれています。まさに髪の味方といえる発酵食品です。

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。