

Menu Santé 美容と健康のメニュー

テーマ 「湿気に勝つ！ バランスフード」

< 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 > 初鰹/いろいろなカラフルトマト/タプナード/柚子の香り

鰹はレバーに匹敵する栄養価でアミノ酸の一種「アンセリン」がハリのある毎日の手助けを致します。

< Soupe > トウモロコシ/パセリの香り

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

タスマニアサーモン/大葉のピストウ/エピスのクルート/2色ピーマンのドウミ・セツシュ

サーモンには「アスタキサンチン」という成分が含まれ抗酸化パワーはビタミンEのなんと1000倍も含まれる。スーパーフードです。

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)

又は

希少な A4~A5能登牛 (黒毛和牛) フィレ 金時草のカフェ・ド・パリ・バター (+ ¥3,600)

< Dessert > パイナップル/マンゴー/ローズマリー/ラングドシャ

パイナップルは果物の中でもビタミンB1が豊富で糖質の代謝を助けて身体のエネルギーに代える働きがあります。

< Le Café ou Thé > 今月のハーブティー又はコーヒー

* 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