

Menu Santé 美容と健康のメニュー

* コンセプトコースの為、事前予約ではないお客様のアレルギー-苦手食材対応は致しかねます

< Amuse > 豊浜産 アキアミの塩ケーキ/知多 有機肥料米粉
アキアミはプロテイン並みの高タンパク、低脂質な食材です

< Entrée > 北海道産ホタテ/紋甲イカ/今市カブ
帆立には栄養ドリンクで見かける成分タウリンが豊富で日々の活動源になります

< Pain > 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 バターの代わりにパンにつけお召し上がりください

< Soupe > 青森県深浦町産 雪の下人参/人参の葉/ガラムマサラ
雪の下人参は雪の中で凍らぬ様に身を守る生理機能が働き糖分が蓄えられて甘みが強い人参が育ちます
抗酸化作用のあるカロテンを多く含んでいます

< Plat > どちらか一方お好みメインをお選びくださいませ
タスマニアサーモン/ローズマリー/菜の花/バルサミコ
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1000倍とも言われます
又は
牛フィレ肉のポワレ マデラワインのソース (+ ¥1,500)

< Dessert > 甘酒/米粉/ヘルシーなロールケーキ
甘酒は 飲む点滴と称される甘酒。美容効果も高く注目の食材です

< Le Café ou Thé > 今月のハーブティー又はコーヒー

¥3,300 (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