

和洋折衷料理メニュー ￥2,000

2022年9月～11月

[オードブル]

Jambon cru Tajiri à l'avocat au pommes accompagné
自家製田尻産生ハムとアヴォガド、リンゴのアンサンブル

[温物]

南禅寺蒸し
絹ごし豆腐 紅ズワイガニ
蟹味噌餡 三つ葉

[お造り]

気仙沼産戻り鰹 低温調理叩き風
玉葱 茗荷 ベビーリーフ
卸しポン酢

[お肉料理]

Joues de bœuf braisée à la hongroise, pomme de terre purée
和牛ほほ肉の柔らか煮ハンガリー風
クリーミーなポテトのピューレとともに

[お食事]

栗炊き込みご飯 塩昆布 三つ葉
宮城県産だて正夢米使用

[香の物]

仙台白菜浅漬け

[止椀]

赤だし 仙台麴 青さ海苔

[デザート]

Cercle de fruits de la saison avec glace à la vanille Taketiri
旬のフルーツのセルクル仕立て
白石蔵王“竹鶏たまご”のヴァニラアイスクリームとともに

[コーヒー又は紅茶]

Café ou thé

※仕入れの都合により内容の一部が変更となる場合がございます。

東京エレクトロン松島クラブ