

HARMONIZATION CUISINE

和洋中折衷料理「ノーブル」



【前菜】



おもてなし、可愛い
オードブルの盛り合わせ
ホタテスモーク、サーモンクレープロール
巻海老カクテル、フォアグラミルフィーユ

【造り】



鮭平造り
間八、子持昆布、甘海老、あしらひ一式

【椀物】



帆立真如澄まし仕立て
湯葉、水引人參、へぎ椎茸、柚子

【魚料理】



鯛のスチーム
フカヒレ入りジャンタンソース

【蒸物】



茶碗蒸し

【肉料理】



牛フィレ肉と旬の野菜
松の実ロースト添え
マデラ風味ソース

【食事】



かに五目御飯
赤出し
香の物

【デザート】



香り豊かなマンゴーの
クレームブリュレと
ラズベリーマカロンサンド

コーヒー