

食材リスト



7コース シグネチャー ディナー 春メニュー

(2020年4月1日~6月30日)

		乳製品 (乳/ バター)	卵	にんにく	玉ねぎ	ナッツ	貝	大豆 (醤油、大豆 レシチン)	ビーガン	グルテン フリー
	洋梨のコンポート： マスカルポーネ、ゴートチーズ、 ハニーパウダー	✓		✓	✓					
カナッペ	ビーガンの“カニ”を詰めた マッシュルーム			✓	✓				✓	✓
	ザジキソースでいただく スパナコピタ	✓		✓	✓		✓	✓		
スープ	フレンチオニオンスープ	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
サラダ	リンゴとフェネルのサラダ スモークした鴨の胸肉と 果実のピネグレット						✓			✓
ロブスター	空輸した活メイン ロブスターのバターポーチ バターナッツスクワッシュの ラビオリとアーティチョーク、 カニとコーンのビスク	✓		✓	✓		✓	✓		
お口直しの シャベット	梨のシャベット								✓	✓
ビーフ	USDAプライム テンダーロインビーフ 根菜のシェパースパイと ブルーチーズマッシュルーム、 ポートワインデミグラスソース	✓		✓	✓		✓			
デザート	スパイスアップルケーキ、 タヒチアンバニラジェラート添え 洋梨とリンゴのチャツネ	✓	✓							
魚 (代替えアントレ)	ベイクド サーモン レモンティル バターソース	✓		✓	✓		✓			✓
チキン (代替えアントレ)	ロースチキン スタフドマッシュルーム、 ほうれん草、 スイスチーズ詰め	✓		✓	✓		✓			✓
	完熟トマトのコンカッセ& ゴールデンビーツ バルサミコ酢リダクション			✓	✓				✓	✓
ビーガン/ グルテンフリー (代替えアントレ)	黒トリ豆腐& キャロット“オッソブーコ” マッシュスイートポテト添え			✓	✓		✓		✓	✓
	フレッシュフルーツの メドレー								✓	✓