

Menu Fruits de Mer

”海の幸” 美食コース

秋刀魚のリエット

Pacific Saury Fish Rillettes

アオリイカのティエド

ズッキーニのヌイユ仕立て 香草パン粉 アサリのエクス

Lukewarm Oval Squid,

Zucchini Noodles, Herb Breadcrumbs, Clam Extract

北海道産 真ツブ貝

カリフラワーのエクス

Hokkaido Red Whelk, Cauliflower Extract

千葉県産 金目鯛のブレゼ

蕪のフォンダン トリュフとアーティチョークのラグー

Braised Chiba Red Bream,

Turnip Fondant, Truffle & Artichoke Ragu Sauce

カナダ産 オマール海老のロティ

メークインとバスケーズを忍ばせた蕎麦粉のガレット

Roasted Canadian Lobster,

Basquaise "May Queen" Potato Galette

鈴木農園の和梨と白ブドウ

海の香り

Suzuki Farm's Japanese Pear & White Grape, Ocean Aroma

マカイバリ茶園オーガニックダージリンティーと

白みそと海老のブルドネージュ

Makaibari Tea Estate Organic Darjeeling,

White Miso & Shrimp Snowball Cookie

Hills House

Dining 33