

# La Belle Soirée ～ラ・ベルソワレ～

5,000円 (5,400円税込)

## Amuse-bouches

メリメランジュのはじまり

## Hore-d'œuvre Entrées

海の恵みと大地の恵み

柚子のエミュルジョンソース

## Poissons

鮮魚のポワレ

蕪のソースとジュ ド プーレ

## Plats principaux

特選牛のグリエ

旨み溢れる素材のジュと赤ワインソース

又は

とちぎ霧降高原牛のグリエ +1,300円(税込 1,404円)

## Desserts

ブラットオレンジのパルフェ

エキゾチックソース

## Café ou Infusion

コーヒー

又は

オリジナル那須高原産ハーブティー

# Le Quatuor ～ル・クワテュオール～

7,800円 (8,424円税込)

## Amuse-bouches

メリメランジュのはじまり

## Spécialité

ファランドール・ド・レギューム

皿の上で踊る煌めく旬野菜達

## Foie gras

フォアグラのポワレとパンペルデュ

sauce"TOCHIOTOME"

## Poissons

鱈のポワレと白子のポシェ

川のブイヤベース ルイユを添えて

## Plats principaux

### Spécialité

広大な大地が生んだ和歌山県産『ホロホロ鳥』

胸、腿、出汁で素材全てを食す

又は

大田原『前田牧場』のドライエイジングビーフ

素材を生かしたこだわりの火入れ

又は

とちぎ霧降高原牛のグリエ +500円(税込540円)

旨み溢れる素材のジュと赤ワインのソース

## Fromages

那須産チーズ

## Desserts

あまたにチーズ工房 フロマーージュフレのリ・オ・レ

コーヒーのアイスとシートを添えて

## Café ou Infusion

コーヒー

又は

オリジナル那須高原産ハーブティー

# Méli Mel'Anges ～メリメランジュ～

12,000円 (12,960円税込)

Amuse-bouches

メリメランジュのはじまり

Hore-d'œuvre Entrées

海の恵みと大地の恵み 柚子のエミュルジョンソース

Foie gras

フォアグラのポワレとパンペルデュ sauce"TOCHIOTOME"

Spécialité

ファランドール・ド・レギューム 皿の上で踊る煌めく旬野菜達

Poissons

和歌山県産赤足海老と鮮魚のポワレ

Plats principaux

栃木県が誇る芸術品『とちぎ高原和牛』のドライエイジング

Fromages

那須産のチーズ

Avant Desserts

～シェフからの小さな贈り物～ ブラットオレンジのパルフェ

Desserts

あまたにチーズ工房 フロマージュフレのリ・オ・レ  
コーヒーのアイスとシートを添えて

Café ou Infusion

コーヒー

又は

オリジナル那須高原産ハーブティー