

# 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

帆立貝のミキュイ

生ハム風味のバターミルクとディルオイル

Poissons

鮮魚のポワレ

春菊色のソースヴァンブラン

Plats principaux

特選牛のグリエ

旨み溢れる素材のジュ 山椒の香り

又は

とちぎ霧降高原牛のグリエ +1,300円(税込 1,404円)

Desserts

薔薇のブラマンジェ

苺のスープとミントのアイス

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

オレンジ風味のソースポルトとビーツのピュレ

## Poissons

日光産ヤマメのポワレと岩魚のクネル

春香るソースヴェール 独活と芹を添えて

## Plats principaux

### Spécialité

広大な大地が生んだ美鶏『栃木しゃも』

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 山椒の香り

## Fromages

那須産チーズ

## Desserts

ふきのとうのシューロール

ヨーグルトのアイスと桜の香り

## 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

帆立貝のミキュイ 生ハム風味のバターミルクとディルオイル

## Foie gras

フォアグラのポワレ オレンジ風味のソースポルトとビーツのピューレ

## 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～

## Desserts

ふきのとうのシューロール

ヨーグルトのアイスと桜の香り

## 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