



郁鳴套餐
郁鳴れコース

[主廚 季節前菜 シェフの季節の前菜]

煎焼蘆筍花 | 過猫 | 櫛瓜 | 玉米豆腐 | 胡麻醬汁 | 杏仁碎片

揚げたアスパラガス、ワラビの芽、ズッキーニ、とうもろこし豆腐、ゴマソース、アーモンドフレーク

[鮮蔬板焼風味 新産野菜の鉄板焼き]

白蘭地 | 酒焼茭白 | 賽普勒斯哈洛米白乾酪 | 羊肚菌柳松菇奶油燉汁 | 柚子蜜紅蔥

ブランデーでローストしたワイルドライスの新芽 キプロス産ハルミチーズ モレル茸 としめじのクリームソース、エシャロット、柚子蜂蜜添え

[康普發酵果醋 康浦発酵果実酢]

[主餐 メインディッシュ]

澳洲天鵝龍蝦 | 初榨橄欖油烹蒸 | 巴沙米可蒜椒醋 | 洋蔥芝麻葉沙拉

オーストラリア産スワンロブスターのエキストラバージンオリーブオイル蒸し バルサミコガーリックチリビネグレットとオニオンルッコラサラダ添え

調味: 紫蘇盤賈胡椒 | 辛香蒜苗白醬 | 希瑪拉雅山黑礦岩 |

波斯松露藍鹽 | 法國鹽之花 | 甜椒燻鹽 | 自家醬油山椒

1. しそパンジャベッパー
2. スパイスガーリックホワイトソース
3. ヒマラヤ黒ミネラル塩
4. ペルシャトリュフブルーソルト
5. フランスの塩の花
6. ピーマンスモークソルト
7. 自家醬油山椒

[主食 麵類]

清酒蒸龍蝦 | 鴨黃麵 | 日本甜蔥 | 黑蒜鮮蛤清湯

蒸し鴨黃麵、日本酒、甘ネギ、オーストラリア産ロブスター、黒ニンニク、ハマグリのスープ

[精緻鮮果 新鮮なフルーツ]

[咖啡茶飲 飲み物]

月

日

日本料理 飛翔

鐵板焼主廚