

Menu

茨城県鉾田市の大根と常陸太田市の林檎
スティルトンを忍ばせたプチシュー仕立て

Appetizer Chou farci au radis blanc de Hokota (Ibaraki) et à la pomme de Hitachi-Ōta, parfumé au Stilton

鹿島灘産ヒラメのカルパッチョ ナスのヴェルール キャビアと共に

Carpaccio de hirame de Kashimanada, velours d'aubergine, accompagné de caviar

土浦産レンコンとポルチャーニ茸のヴルーテ

Velouté de racine de lotus de Tsuchiura aux cèpes

つくば産ローズポーク 大和イモ ジャガイモを使った薯蕷饅頭

Jōyo manju de porc Rose de Tsukuba, igname de Yamato et pomme de terre

海の宝冠 フカヒレ薫る鮑姿仕立て

Couronne marine, ormeau entier parfumé aux ailerons de requin

常陸牛フィレとフォアグラの饗宴 ロッシーニ風 黒トリュフの余韻

Filet de bœuf Hitachi grillé et foie gras, sauce au vin de Porto, purée de pommes de terre à la truffe

茨城県行方市のイチゴ カシスとチョコレートのムース

Mousse au chocolat et au cassis, fraises de Namegata (Ibaraki)

パンとバター

Pain et beurre

コーヒー

Café

世界のソムリエ『田崎真也』とワインを愉しむ会

Talk & Dinner

2026.2.28