



cuisine française

○amuse-bouche (餐前點心)

白茄子龍蝦果子撻

將白色表皮、果實質感細膩的名護產茄子切厚片，帶皮油炸後，去皮並剁成泥。後將烤製好的龍蝦肉拌入，鋪在事先烙好的派上製成果子塔。最後添加茄子片，以及以高湯為底特製的美味番茄醬料。

○hors-d'oeuvre (開胃頭盤)

菊苣葉包鵝肝醬及蘑菇

牛肝菌醬

將由洋蔥、杏鮑菇、蘑菇、姬菇、豬的背脂、土豆泥等製成的餡料與煎炒過的鵝肝醬用菊苣的葉子包好，放入肉湯內蒸煮。後用煮出的湯汁與牛肝菌混合製成牛肝菌醬。

○hors-d'oeuvre (開胃頭盤)

兔腿肉炒肝

配蜂蜜芥末醬

將家畜兔大腿肉切成一口大小的肉塊，與肝一起用黃油煎炒，加入大蒜及青蔥末，之後倒入兔肉湯、白葡萄酒略煮後即可。搭配扁豆及蜂蜜口味的顆粒芥末醬一同食用。

○Soupe (湯)

根芹菜濃湯

將根芹菜切片，加入橄欖油翻炒後蓋上鍋蓋燜煮。再加入高湯，待根芹菜變軟後放入攪拌機內攪拌成糊狀，最後加入牛奶及生奶油製成健康美味的根芹菜濃湯。

添加素炸根芹菜片及根芹葉。

○Poisson (魚類)

碳烤比目魚 搭配淡菜及山原筍湯

將切成塊的比目魚帶皮一面置于炭火上烤。後將烤好的比目魚塊放入鍋中，並加入魚湯、淡菜、白葡萄酒及青蔥末充分燜煮。將比目魚撈出，待湯汁稍濃一些時放入筍糊調味製成湯。搭配筍炒扁豆。

○Granité (飲料)

黑醋栗甜酒冰沙

爽口的冻品點心。以黑醋栗甜酒為原料制作而成的沙冰。添加糖漬陳皮條，呈現“Cassis and Orange”雞尾酒般的口感。

○plat principal (主菜)

真空低溫

烹制、柔軟多汁的黑毛和牛柳 配白酒黑松露汁

另配奶油焗土豆

將預先調味、真空包裝的生黑毛和牛牛柳置于 55°C 的熱水中充分加熱 40~50 分鐘。溫火慢煮，肉色鮮美，口感柔軟多汁。馬德拉葡萄酒風味小牛高湯內加入松露製成“白酒黑松露汁”。連同作為配菜的奶油焗土豆，放入小鍋中呈現給賓客。

○Dessert (甜點)

焗可麗餅卷栗子

考維曲巧克力甜點

將溼皮煮的栗子、栗子奶油、乳蛋糊奶油用可麗餅包好，滿滿地敷上用蛋黃、蜂蜜以及生奶油制作而成的醬料後焗出焦印。巧克力冰淇淋上搭配酸爽可口的覆盆子。

pane et b, eurre / café ou thé et mignardeis (黃油和面包/咖啡或茶、點心)

麵包和黃油

咖啡或者紅茶、小點心