



TukinoHikari



Menu du Saison

【AMUSE-BOUCHE】

秋の味覚のロワイヤル
(ポルチーニ茸、ぎんなん、砂ズリ)

【ENTRÉE】

数種類のスパイスでマリネしたカンパチ
爽やかな万倉なすのピューレ ゆず吉のクリーム

【POISSON】

阿久根市直送本日の鮮魚の蒸焼き
広島産のムール貝のスープ仕立て サフラン風味

【PLAT】

軽く燻製をかけた鴨胸肉のロースト
里イモのドゥフィノア風
黒胡椒風味の赤ワインソース

【DESSERT】

新高梨のコンポート 赤ワイン風味
ヴァニラアイスクリーム

【CAFÉ & Mignardises】

～ 2017.10 23～

