

Melesean Vegan Course

メレシーヴィーガンコース

アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

温野菜とラタトゥイユの盛り合わせ，オリーブのピューレ

Plateau de légumes chaudes et ratatouille, purée d'olive

キャベツと豆乳のポタージュ，胡桃と乾燥大豆ミート

Potage de chou et lait de soja, noix et viande de soja seche

蕪と茸の和風スパゲッティ・ペペロンチーノと
新潟県産米粉のガーリックトースト

Spaghetti péperoncino de navet et champignon à la japonaise, pain de grain de riz de Niigata

本日のヴィーガンケーキ，フルーツ添え

Platteau de gâteau de vegan du jour et fruits

珈琲・紅茶 又は ハーブティー

Café ou Thé ou Infusion

8,701円

"ヴィーガン"とは？

牛・豚・鶏の肉類、魚介類だけでなく、卵や乳製品、はちみつ、ゼラチンなど、動物性食品を口にしない方々を指します。完全菜食主義者とも言います。

Demi-portion

デミポーション

アミューズ・ブーシュ

Amuse - bouche

海の幸とトマトのコンソメジュレ，野菜のピューレとともに

Fruits de mer consommé de tomate en gelée, de légumes

海の幸のブイヤベース，ガーリックトースト添え

Bouillabaisse de fruits de mer, pain grillé à l'ail

パンと河津桜チップで燻したホイップクリーム

Pain et crème fouettée fumée

伊豆漁港水揚げ金目鯛のナージュ仕立て，バジルの香り

Béryx de Izu débarquement au port de pêche à la nage au fumer de basilic

黒毛和牛ロース肉のグリエ，トリュフ風味のジュ・ド・ヴィアンドソース

Faux-filet de bœuf de japonais à poil noir grillé, sauce jus de viandes aux truffes

アヴァンデセール

Avant dessert

本日のお奨めデザート

Grand dessert

珈琲・紅茶 又は ハーブティー

Café ou Thé ou Infusion

小菓子

Mignardaises

12,430円

Strelitzia

ストレリチア

ポークリエット，塩麴豆腐と生ハム，スモークサーモンの盛り合わせ，
ラヴィゴットソース

Rillettes de porc, shiokouji tofu et jambon cru, saumon fumé, sauce ravigote

海の幸のブイヤベース，ガーリックトースト添え

Bouillabaisse de fruits de mer, pain grillé à l'ail

パンと河津桜チップで燻したホイップクリーム

Pain et crème fouettée fumée

モッツアレラチーズと金目鯛のポワレ，オリーブ風味のソース

Mozzarella et beryx poêlé, sauce olive noire

鹿児島県産黒毛和牛（A5）もも肉のグリエ，
わさび風味のジュ・ド・ヴィアンドソース

Cuisseau de bœuf japonais à poil noir de Kagoshima grillé, sauce jus de viandes au wasabi

又は

伊豆産鹿ロース肉の低温調理，
赤ワインとブルーベリーのソース，伊豆産食用ばらジャム

Carré de chevreuil de Izu cuisson sous-vide, sauce au vin rouge et à la myrtille, confiture de rose de Izu

アヴァンデセール

Avant dessert

デザートセレクションよりお好みを

Grand dessert

珈琲・紅茶 又は ハーブティー

Café ou Thé ou Infusion

9,944円

Melesea

メレシー

アミューズ・ブーシュ

Amuse - bouche

海の幸とトマトのコンソメジュレ，野菜のピューレとともに

Fruits de mer et consommé de tomate en gelée, purée de légumes

伊豆漁港水揚げ白身魚とあわびのブイヤベース，ガーリックトースト添え

Bouillabaisse de poisson à chair blanche de Izu débarquement au port de pêche et Oreille de mer, pain grillé à l'ail

パンと河津桜チップで燻したホイップクリーム

Pain et crème fouettée fumée

伊豆漁港水揚げ金目鯛のナージュ仕立て，バジルの香り

Béryx de Izu débarquement au port de pêche à la nage au fumer de basilic

黒毛和牛ロース肉のグリユ，トリュフ風味のジュ・ド・ヴィアンドソース

Faux-filet de bœuf de japonais à poil noir grillé, sauce jus de viandes aux truffes

アヴァンデセール

Avant dessert

デザートセレクションよりお好みを

Grand dessert

珈琲・紅茶 又は ハーブティー

Café ou Thé ou Infusion

小菓子

Mignardaises

13,673円