

2020 年 元町ランチメニュー

オマール海老のタルタル仕立て

歴史と伝統の地元金沢区・野島海苔と蕪(かぶ)のブランマンジェ そのブルーテと共に

TARTAR Of HOMARD on Turnip Blanc-Manger and Turnip VELOUTE Cream Pudding

Surrounded by crushed NOJIMA Seaweed Jelly

～＊～

霧笛楼・ブイヤベース風(花野菜、西洋葱、帆立貝、真蛸、白身魚等)

契約農家・佐藤農園さんの長芋のリゾット サフラン風味

Chef's Original BOUILLABASE of Flowery Vegetables, Leak, Scallop,

Octopus & QUENELLE (Lyonnais Meatball) of Whitefish meat, Saffron flavor Risotto of "NAGAIMO"

冬の風物詩・仙台中央市場より 真鱈(タラ)のソテー

三浦大根のコンフィとそのマリネ添え ビーツのソース 柚の香り

冬キャベツの自家製・乾燥トマト風味

Codfish Sauteed shipped direct , Confit of Miura "Daikon" radish with Marinated radish,

Beets sauce with a scent of YUZU citrus, Winter Cabbages with original Dried-Tomato sauce

やまゆりポークロース肉の網焼き 粒マスタードのソース

地元・横浜産 サツマイモのロースト・ブランド仕立て タイムの風味

ポテトのアンナとLED横浜菜園サラダ添え

GRILLED "YAMAYURI" PORK with Grain Mustard Sauce ROASTED Potatoes,

with "BRANDADE" of Yokohama Sweet Potato, Thyme Flavor

& "ANNA" Potatoes, GARDEN SALAD of Yokohama "LED" Vegetables

デザート3種・盛り合わせ 「トライアングル」

- ・ りんごのフレッシュコンポート そのロースト合え
カルバドス酒のアイスクリームと共に
イチゴのババロアとそのクーリ 白チョコレート添え

・Strawberry BAVAROIS with Strawberry Coulis Sauce with White Chocolate

・Fresh Apple COMPOTE and Sweet ROASTED Apple together with Calvados brandy Ice Cream

・SHERBET of “Mikan” Japanese Orange and Lim

～ ＊ ～

コーヒー

Coffee

★ 元町ランチコース

お魚料理とお肉料理、両方ついて…………… @ **5,500**(税・サ別)

Fish & Pork

(plus Tax・Service)