

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

春のデザート3種盛り合わせ 「トライアングル」

- ・ バニラ風味のババロア イチゴとそのクーリ カクテルグラスに詰めて
- ・ 旬の柑橘類とオレンジの蜂蜜のアイスクリーム
ヨーグルトのソースとほろ苦いチョコレート
- ・ パイナップルのグラニテ風 スパイス（グローブ、レモングラス）の風
 - ・ Vanilla Flavor BAVAROIS with Strawberry Coulis Sauce, in Cocktail Glass
 - ・ Orange and Citrus Fruits “HONEY” ICECREAM & Bitter Chocolate with
Yoghurt Sauce
 - ・ Pineapple SHERBET, Cloves and Lemongrass Spices Flavor

～ ＊ ～

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)