

2020 温故知新ディナーコース

“MODERN STYLE CLASSIC SPIRIT”MUTEKIRO 2020 Menu

始まりは、霧笛楼ブイヨン・デュ・レギューム(新鮮なお野菜の澄ましスープ)から
「体に優しい美味しさ」を10種類の野菜とほのかに香る牛肉のエッセンスと共に

BOUILLON Soupe a la MUTEKIRO Our Chef's Original Healthful Delicacy

(A clear soup of 20 Fresh Vegetables with a Scent of Beef Broth Essence)

オマール海老のタルタル 日本の牛蒡のブランマンジェと西洋牛蒡のなめらかなブルーテ
海藻のジュレと白トリュフ油風味

TARTAR Of HOMARD on Blanc-Manger of Japanese Burdock

On top of Velouté Cream Pudding of European Burdock surrounded by Seaweed Jelly with White Truffle Oil flavor

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 サフラン風味と共に

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

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

富士の湧き水で育った鱒(ます)とフロマージュの小さなパイ包み焼き 粒マスタードソース
マッシュルームのソテーとそのソース サバイヨン焼き

Raised in Clear Spring Water of Mt. Fuji with Petit Cheese Pies, “Champignon de Paris” mushroom Sauté

長崎県産・的鯛(マトダイ)又は 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 柚子の香り

冬キャベツの自家製・乾燥トマト風味

Codfish or "MATOUDAI" Sauté shipped direct , Confit of Miura “Daikon” radish with Marinated radish,

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

国産牛頬(ほほ)肉の柔らか赤ワイン煮又は
国産牛・フィレ肉のステーキフォアグラのソース・マディラ酒風味
地元・横浜産 サツマイモのロースト・ブランドード仕立て タイムの風味
ポテトのアンナとLED横浜菜園サラダ添え

Tender Beef Cheek or Meat Filet Mignon Steak Foie-gras sauce,
Madeira wine flavor with BRANDADE of Roasted “Yokohama Sweet Potato”
Thyme flavor, “ANNA” Potatoes & Yokohama “LED” Vegetables Garden Salad

春のデザート3種盛り合わせ 「トライアングル」

SPRING DESSERT “TRIANGLE”

- ・ 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) の風味
 - ・ 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

コーヒーと小菓子

Coffee and Petit-Fours

*** 下線部の中よりお好みの組み合わせをお選び下さい**

“And Your Choice From the Following Items” **A or B**

- A. 的鯛と 国産牛・頬肉の柔らか煮.....@ 8,000 (税・サ別)**
"MATOUDAI"& Tender Beef Cheek Meat (plus Tax・Service)
- B. 真鱈と 国産牛・フィレ肉.....@10,000 (税・サ別)**
Codfish & Filet Mignon Steak (plus Tax・Service)