

2020年 山手ランチメニュー

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 Sauted 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

Or 又は

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

春のデザート盛り合わせ

- ・ 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
 - ・Vanilla Flavor BAVAROIS with Strawberry Coulis Sauce, in Cocktail Glass
 - ・Orange and Citrus Fruits "HONEY" ICECREAM & Bitter Chocolate with Yoghurt Sauce

～＊～

コーヒー

Coffee

★ 山手ランチコース

お魚料理又は、お肉料理、どちらかお選び下さい・・・@ **3,800**(税・サ別)

Fish or Pork

(plus Tax・Service)