



Dinner

Amuse-bouche

アミューズブッシュュ

Roasted pepper gazpacho, tomato, Parma ham, avocado with mascarpone

ローストペッパーのガスパチョ、塩トマト、パルマハム
アボカドとマスカルポーネチーズ

Steamed white fish, beet root & Umeboshi puree

本日の白身魚のバプール、ビートルートと梅干のピューレ

Roasted chicken breast, grilled asparagus, basil polenta, shellfish cream

若鳥胸肉のロースト バシル風味のクリーミーポレンタ ロブスタークリームソース

Ricotta cheese parfait, blueberry compote, edible flowers

リコッタチーズと有機アガベシロップのバルフェ
国産ブルーベリーコンポートのコンポートエディブルフラワーの彩を添えて



Lunch

Farm vegetables salad, scallop, feta cheese, raspberry & cassis mustard dressing

農園野菜のサラダ、帆立貝、フェタ、ラズベリーとカシスマスタードのドレッシング

Today's vegetables soup

本日の野菜スープ

Chick pea and beet root hamburger steak, seasonal farm-to-table vegetables

Soy beans hummus

ベジタリアンハンバーグステーキ、農園直送野菜、ひよこ豆ビートルート
豆乳クリームのフムス

Vegan chocolate cake, almond sherbet

ビーガンチョコレートケーキ アーモンドのシャーベット