

ガーデンレストラン 冬のコースメニュー

冬野菜の魅力

ガーデンレストラン特製
ファイトケミカルスープに小さなラビオリを浮かべて

シェフのこだわりテリーヌ 「25MILE」
魚醤オイルとイクラのバジル風味

—— いずれかをお選びください ——

黒トリュフリゾット or 生パスタ
または
白トリュフリゾット or 生パスタ (時価+¥5,500)

—— いずれかをお選びください ——

〈冬限定〉漁師風 ブイヤベース
那須高原野菜と薬味を添えて
または
鮮魚と帆立貝柱スモークのクロスタ
トリュフソース
または
那須黒毛和牛のタリアート
朝鮮アザミのスフォルマート添え 特製那須ワイン塩と共に
または
仔羊背肉のスピエディーニ 黒スグリのアクセント
バイオフィームの茸と共に
または
那須牛フィレ肉の炙り焼き ポルチーニのデュクセルと黒トリュフ
30年バルサミコ (+¥2,200)

—— いずれかをお選びください ——

キャラメル風味のフォンダンショコラ シェフスタイル
畠山農園のリンゴのジェラートとコンポート 生姜風味
または
アンリ・シャルパンティエ クリストフ・フェルデールシェフ監修
“パラディ・プラムプディング”
または
チーズ4種類の盛り合わせ

小菓子

二期倶楽部ブレンドのコーヒー、紅茶、ハーブティー

¥14,300