

ガーデンレストラン 春のメニュー

ファイトケミカルスープ
山菜のラビオリと共に

3色パプリカと自家製リコッタチーズ
苺とモッツアレラチーズのバルサミコ漬け 文旦の香りを添えて
エイジング豚肉のゼリー寄せ ミモザ見立て

シェフのこだわりテリーヌ
「25MILE」
山ウドと魚醤の柚子胡椒風味

—いずれかをお選びください—
竹の子のペペロンチーノ 生スパゲッティ
春香る山菜のクレーマ
または
春トリュフのリゾット または 生パスタ
期間限定 +¥4,400~

—いずれかをお選びください—
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
鮮魚とキャベツのクロスタ 桜エビのチャルダ トリュフ風味
または
那須黒毛和牛のタリアータ 特製那須ワイン塩と共に
または
仔羊ロインと鴨つみれのスピエディーノ 甘草の香り オーガニック胡椒と共に
または
那須牛フィレ肉の炙り焼き 30年熟成バルサミコ
朝鮮アザミのスフォルマート添え +¥2,200

—いずれかをお選びください—
桜のガレットとセミフレッド
メロンのスープに梅のアクセントを加えて
または
柑橘のサバラン 旬のフルーツ添え
または
チーズ4種盛り合わせ

小菓子

二期倶楽部ブレンドのコーヒー、紅茶 または ハーブティー

¥14,300