

aile (エール) わかやまりフレッシュプラン2ndメニュー

◆5,000円コース

アミューズ(先付け) 生ハムと葡萄のピンチョス スモークサーモンの手毬寿司見立て

前菜 蟹とトンブリ、トマトのファルス

スープ 冷製スープ

魚料理 鯛のポワレと帆立貝のガトー 浅利の泡

肉料理 牛フィレ肉のソテー、赤ワインソース

デザート 2種類のチョコレートソースのムース、ドーム仕立て

小菓子 パン コーヒー又は紅茶

◆10,000円コース

アミューズ3品

前菜 蟹とトンブリ、トマトのファルス

スープ 鮑のコンフィととろろのヴィシソワーズ

魚料理 魚介類の盛り合わせ、ペルノー酒風味のイクラのソース

肉料理 牛フィレ肉のソテー、フォアグラ添えポルト酒風味のソース
フランス産和歌山産チーズ盛り合わせ

デザート 2種類のチョコレートソースのムース、ドーム仕立て

小菓子 パン コーヒー又は紅茶

※こちらは南紀ウエルネスツーリズム協議会での予約をした際のメニューです。

※当日の仕入れ状況によって多少の変更等ご了承の程お願い致します。

※お箸で召し上がれます。



