

Melesean Vegan Course

メレシーヴィーガンコース

野菜のベニエとガーリック風味の伊豆味噌ソース

Beignets de légumes, sauce au miso de Izu et à l'ail

レンズ豆のサラダと自家製ピクルス,

ホワイトバルサミコヴィネグレットソース, 米粉パンとともに

*Salade de lentilles et pickles maison, sauce vinaigrette au vinaigre balsamique blanc,
pain à la farine de riz*

グリーンピースと豆乳のポタージュ

Potage de petits pois au lait de soja

塩麴豆腐と大豆ミートのヴィーガンハンバーグ, トマト風味

Steak haché végétalien au tofu au shiokoji et à la viande de soja à la tomate

本日おすすめデザートとフルーツの盛り合わせ

Dessert du jour et plateau de fruits frais

珈琲・紅茶 又は ハーブティー

Café ou Thé ou Infusion

8,701円

"ヴィーガン"とは？

牛・豚・鶏の肉類、魚介類だけでなく、卵や乳製品、はちみつ、ゼラチンなど、動物性食品を口にしない方々を指します。完全菜食主義者とも言います。

Stretitzia

ストレリチア

にしんのマリネとレンズ豆のサラダ，香草風味のクリームソース

Hareng mariné, salade de lentille verte, sauce crème aux herbes

海の幸のブイヤベース，ガーリックトースト添え

Bouillabaisse de fruits de mer, pain grillé à l'ail

パンと河津桜チップで燻したホイップクリーム

Pain et crème fouettée fumée

鯖のコンフィ，オニオンのピューレ，ブルブランソース

Scombre confite, purée d'oignon, sauce beurre blanc

牛肉の煮込みプロヴァンス風，ケーキ・サレとともに

Bœuf braisé à la Provençale, cake salé

又は

伊豆産鹿ロース肉の低温調理，

マンゴーチャツネ，バルサミコ風味の赤ワインソース

Contre-filet de chevreuil rôti de Izu, chutney de mangues, sauce au vin rouge et au balsamique

アヴァンデセール

Avant dessert

デザートセレクションよりお好みを

Grand dessert

珈琲・紅茶 又は ハーブティー

Café ou Thé ou Infusion

9,944円

Demi-portion

デミポーション

アミューズ・ブーシュ

Amuse - bouche

伊豆産椎茸のテリーヌと鮑のコンフィ、
ブルーチーズヴィネグレットソース

Terrine de shiitake de Izu et oreille de mer confite, sauce vinaigrette au fromage bleu

海の幸のブイヤベース、ガーリックトースト添え

Bouillabaisse de fruits de mer, pain grillé à l'ail

パンと河津桜チップで燻したホイップクリーム

Pain et crème fouettée fumée

伊豆漁港水揚げ金目鯛のブレゼ、
たいらぎ貝のポワレ、カニ肉入りブルブランソース

Béryx de Izu débarguement au port de pêche braisé, pinne poêlée, sauce beurre blanc au crabe

黒毛和牛ロース肉のグリエとフォワグラポワレ、
クリーミーなポテトのピューレ、赤ワインソース

*Faux-filet de bœuf de japonais à poil noir grillé et foie gras poêlé,
purée de pommes de terre, sauce au vin rouge*

アヴァンデセール

Avant dessert

本日のお奨めデザート

Grand dessert

珈琲・紅茶 又は ハーブティー

Café ou Thé ou Infusion

小菓子

Mignardaises

12,430円



メレシー

アミューズ・ブーシュ

Amuse - bouche

伊豆産椎茸のテリーヌと鮑のコンフィ，
ブルーチーズとホワイトバルサミコソース

Terrine de shiitake de Izu et oreille de mer confite, sauce fromage bleu et balsamique blanc

伊豆漁港水揚げ白身魚とあさりのブイヤベース，ガーリックトースト添え

*Bouillabaisse de poisson à chair blanche de Izu débarguement au port de pêche et palourdes,
pain grillé à l'ail*

パンと河津桜チップで燻したホイップクリーム

Pain et crème fouettée fumée

伊豆漁港水揚げ金目鯛のブレゼ，
たいらぎ貝のポワレ，カニ肉入りブルブランソース

Béryx de Izu débarguement au port de pêche braisé, pinne poêlée, sauce beurre blanc au crabe

黒毛和牛ロース肉のグリエとフォワグラポワレ，
クリーミーなポテトのピューレ，赤ワインソース

*Faux-filet de bœuf de japonais à poil noir grillé et foie gras poêlé,
purée de pommes de terre, sauce au vin rouge*

アヴァンデセール

Avant dessert

デザートセレクションよりお好みを

Grand dessert

珈琲・紅茶 又は ハーブティー

Café ou Thé ou Infusion

小菓子

Mignardaises

13,673円