

◆ 販売除外日：7/24~8/22 ◆

# Meleseca Vegan Course

## メレシーヴィーガンコース

野菜のペ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*

ジャガイモと豆乳のポタージュ

*Potage de pommes de terre 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。

◆ 販売除外日：7/24~8/22 ◆

Stretitzia

ストレリチア

タスマニアサーモンマリネと香草風味のクリームチーズ

*Saumon de Tasmania mariné et crème de fromage 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*

鱸のポワレとバジルパン粉，イカ墨リゾット，赤ピーマンソース

*Bar poêlé et chapelure au basilic, risotto à l'encre de seiche, sauce poivron rouge*

鹿児島県産黒毛和牛(A5)もも肉の低温調理，チミチュリソース

*Cuisseau de bœuf japonais à poil noir de Kagoshima grillé, sauce chimichuri*

又は

伊豆産鹿ロース肉の低温調理，

ヴェニソンコロケ，カシス風味の赤ワインソース

*Contre-filet de chevreuil rôti de Izu, croquette de chevreuil, sauce vin rouge au cassis*

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

◆ 販売除外日：7/24~8/22 ◆

# Demi-portion

## デミポーション

アミューズ・ブーシュ

*Amuse - bouche*

海の幸と生ハムのアンサンブル，コンソメジュレとともに

*Fruits de mer et jambon cru ensemble, gelée de consommé*

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*

桜海老と白焼きうなぎのオープン焼き，  
フォワグラポワレ，香草風味のヴァンブランソース

*Petites crevettes roses et anguille grillée au four, foie gras poêlé,  
sauce au vin blanc aux herbes*

黒毛和牛ロース肉のグリエと伊豆産椎茸の赤ワイン煮，  
ソース・マルシャン・ド・ヴァン

*Faux-filet de bœuf de japonais à poil noir grillé et shiitake de Izu braisé au vin rouge,  
Sauce marchand de vin*

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

◆ 販売除外日：8/1~8/15 ◆

Melesea

メレシー

アミューズ・ブーシュ

*Amuse - bouche*

海の幸と生ハムのアンサンブル，コンソメジュレとともに

*Fruits de mer et jambon cru ensemble, gelée de consommé*

伊豆漁港水揚げ白身魚とあわびのブイヤベース，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 oreille 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*

桜海老と白焼きうなぎのオーブン焼き，  
フォワグラポワレ，香草風味のヴァンブランソース

*Petites crevettes roses et anguille grillée au four, foie gras poêlé, sauce au vin blanc aux herbes*

黒毛和牛ロース肉のグリエと伊豆産椎茸の赤ワイン煮，  
ソース・マルシャン・ド・ヴァン

*Faux-filet de bœuf de japonais à poil noir grillé et shiitake de Izu braisé au vin rouge,  
Sauce marchand de vin*

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

◆ 販売日：7/24~8/22 ◆

# La Symphonie

ラ・サンフォニ

アミューズ・ブーシュ

*Amuse - bouche*

海の幸と生ハムのアンサンブル，キャビア添え，コンソメジュレとともに

*Fruits de mer et jambon cru ensemble et caviar, gelée de consommé*

伊豆産伊勢海老のブイヤベース，ガーリックトースト添え

*Bouillabaisse de langouste de Izu, 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*

桜海老を纏った伊豆漁港水揚げ金目鯛のオープン焼き，  
トリュフ風味のヴァンブランソース

*Petites crevettes roses et beryx de Izu débarquement au port de pêche au four,  
sauce au vin blanc aux truffes*

黒毛和牛フィレ肉のグリエとフォワグラポワレ，  
伊豆産椎茸の赤ワイン煮，ソース・マルシャン・ド・ヴァン

*Filet de bœuf de japonais à poil noir grillé et shiitake de Izu braisé au vin rouge,  
Sauce marchand de vin*

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*

17,402円