

Menu de Dejeuner

左記の料理一覧から、お好みの前菜・メインディッシュ・デザートをお選び頂き
ご自身の季節のコースをお作り下さい。

Menu de ciel
レディースコース
3,000円
ワンドリンク付き

季節野菜のヴルーテ
前菜
メインディッシュ
小菓子と
食後のお飲み物
自家製パン

Menu de vent
ショートコース
3,000円

季節野菜のヴルーテ
前菜①
前菜②
メインディッシュ
小菓子と
食後のお飲み物
自家製パン

Menu de soleil
フルコース
5,000円

季節野菜のヴルーテ
前菜
魚料理
肉料理
デザート
小菓子と
食後のお飲み物
自家製パン

※レディース・ショートコースにデザートを追加できます。

Menu de legumes

お野菜のコース
7,000円

栃木県と埼玉県岩槻で採れた野菜が織りなすコース料理
寒い冬を越えて、甘みと旨味を蓄えた根菜類を中心とした、冬のお料理。

季節野菜のヴルーテ

Φ

白うど、蓮根、カラフルな大根と小海老のマリネ

Φ

西洋葱のエチュベトリユフの香り 帆立貝の炙りを添えて

Φ

鮮魚とオマール海老のブイヤベース

又は

蝦夷鹿ロース肉のロースト ブルーベリーのソース

Φ

畑野菜のサラダ

Φ

野菜のデザート

Φ

小菓子と食後のお飲み物

EXオリーブオイルと自家製パン

※税・サービス料抜きの価格で記載しております。

VILLAS DES MARIAGES

TAMA MINAMIOSAWA

お好みのお料理をお選び頂きご自身の季節のコースをお作り下さい。

前菜

- 1.海老原ファームの畑野菜と群馬県産生ハムのサラダ 玉葱のエスプーマ
 - 2.スモークサーモンと冬野菜のマリネ
 - 3.茹でたて野菜のフリカッセ ソースピストゥ
 - 4.FIP取得の那智勝浦の備長マグロのタルタル アイオリソース
 - 5.マッシュルームの温かいタルト トリュフのソース
 - 6..フォアグラのソテー 季節のフルーツのアンサンブル
-

メインディッシュ

- 1.本日の魚料理
 - 2.本日の肉料理
 - 3.本日の” 瀬祭米 ”を使ったお米料理
 - 4.牛肉のパイ包み焼” ショーソン ” サラダ添え
 - 5.名物の魚介と季節野菜の” ブイヤベース ” カマルグスタイル
-

デザート

- 1.見附橋パルフェ 季節のフルーツ&山地酪農の牛乳ソフトクリーム
- 2.温かいガトーショコラ ラムレーズンのクリーム添え
- 3.苺とカスタードクリームのリーフパイ
- 4.赤い果実のスープ仕立て バニラのアイスクリームを添えて