

## お魚コース／3品＋デザート

### chef's champagne cocktail

シェフからのウエルカムシャンペンカクテル



### amuse bouche

アミューズ ブッシュ

カボチャのカレースープ、ベーコンココナッツのムース

カオニツブ

### appetizer

マッシュルーム - ブラックガーリック



舞茸、ハワイ島ハマクア産アライマッシュルーム&シメジ

オアフ島スミダ農場のクレソンサラダとそのエッセンス

アーティチョークとサルシファイ(西洋ゴボウ)の千切り、

韓国ブラックガーリック

チェリートマトのコンフィ、胡麻とアーティチョークのピューレ

entrée

鮮魚 - プロヴァンス風



本日の鮮魚さっと焼き、エンダイブのブルゴーニュワイン煮  
ほうれん草のソテー、鮮魚の皮唐揚げ  
プロヴァンス風“ライト”ソース(トマト赤ワインソース)

pre-dessert

プリ - デザート  
スイカのシャンペンゼリー、フレッシュミント

dessert

ナメラカ - ライチ



フランス・ヴァローナ社のホワイトチョコレートと  
柚子の「なめらか」なババロア  
ピスタチオナッツのセミフレッド  
(ひんやりしたイタリア菓子)、カンパリ  
ポーチしたライチ、シュガーコーティングしたバジルの葉

mignardises

ミニャディース  
リリコイ マラサダ  
マルトチョコレートヌガー  
キャンディー パイナップル

コーヒー or 紅茶