

## ランチコース

*Gelée d' "Aosa" et palourdes, blanchaille frite et calmar-luciole, fleurs de colza, à la vinaigrette de moutarde japonaise.*

三重産 青さのりとアサリのジュレ、青森産白魚のフリットと富山のホタルイカ、みえ菜花添え、和辛子のヴィネグレット和え…①

*Dos de daurade grillé, garni de riz de chou-fleur et trio de légumes sec, sauce petits pois.*

三重産 伊勢まだいのグリエ、カリフラワーライスと三種カリフラワー(白・黄色・ロマネスコ)、三種豆(グリーンピース・スナップエンドウ・そら豆)添え、紫オクサリス・ピンクペッパー・ラヴェンダー塩和え、グリーンピースソース…②

*Ballottine de poulet, accompagnée de "Sansai" gratiné et "Enoki" frits, parfumé au citron, thym et poudre de citron, à la graine de moutarde.*

三重産 熊野地鶏のバロティース、色々山菜(フキノトウ・コゴミ・ワラビ・行者ニンニク・ひろっこ・タケノコ)のグラチネ、長野産 甘シャキ味エノキのフリチュール添え、粒マスタード風味、レモンタイムとレモンパウダーの香り…③

*Fromage blanc au thé vert.*

北海道滝上町産乳酸菌たっぷりのフロマージュブラン、三重産 伊勢茶風味…④

*Blanc manger aux pommes, sorbet et compote de pommes, sucre soufflé, sauce au vin blanc et pomme.*

青森産紅玉(リンゴ)のブランマンジェ、リンゴのソルベとコンポート、飴のスフレと枝添え、白ワインとリンゴのソース

*Délice de kiwi avec mousse de céleri et sorbet au citron vert.*

愛媛産完熟キウイ、セロリのムースとライムのシャーベット、セロリの葉のパウダー添え

*NINA'S Marie-Antoinette et trois gourmandises sucrées.*

マリー・アントワネットティーと三種の小菓子(エピスのクッキー・野イチゴのダコワーズ・コーヒーのトリュフ)

※食材の入荷状況によって、メニュー内容が変わる場合があります。

※下線部は、三重県産食材を示します。

※メニュー名に付している番号は、裏面の料理写真の番号を示します。

①



②



③



④

