

ディナーコース

*Carpaccio de thon rouge, fèves et petits pois, radis,
œuf de caille poché et “Ménégi”, salade de mesclun et cresson de Tokyo,
à la vinaigrette de soja.*

三重産 伊勢まぐろの赤身とトロのカルパッチョ仕立て、
そら豆・グリーンピースとラディッシュ合え、ウズラの卵ポシェと
芽ネギ、ベビーリーフサラダと東京クレソン添え、
醤油ヴィネガー風味…①

*Gelée d’ “Aosa” et fricassée de langouste à l’ américaine,
garnie de mousse de sel et fleur de colza à la moutarde japonaise.*

三重産 青さのりのジュレと伊勢えびフリカッセのアメリカヌ風味、
塩の泡、三重なばなのピュレと和からし和え、
マスタードシードと七味添え…②

*“Hata” poché aux oursins, “Sansai” et nouilles gratinées,
parfumé au curry.*

三重産ハタのポシェのウニ風味、色々山菜(フキノトウ・タラの芽・
わらび・コゴミ・ひろっこ・行者ニンニク・島ラッキョウ)と
ヌイユのグラチネ添え、カレーの香り…③

*Rôti de bœuf “Mikumano”, accompagné de champignons et
pommes de terre, “Négi”, à la moutarde verte.*

三重産 美熊野牛のローストビーフ、長野産バイリング(白靈茸)、
三重のネギとネギオイル、フリルレタス、鹿児島新じゃが芋、
ワサビと木の芽添え、グリーンマスタード風味…④

Fromages affinés.

完熟フロマージュ各種

*Blanc manger aux fèves Tonka et gelée de “Sakura”, sorbet fraise,
sucre soufflé, sauce aux fraises.*

トンカ豆のブランマンジェと桜のジュレ、三重イチゴとソルベ、
飴のスフレ添え、そのイチゴのソース…⑤

Délice d’ “Isécha” et chocolat à la japonaise.

伊勢茶とショコラのデリス、和風クーランショコラ仕立て…⑥

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



⑤



⑥

