



CROSS JOURNEY

クロスジャーニー ～食で世界を旅する～

6500 yen

AMUSE ◆まずはお腹をあたためて…◆

恵みと労りの極みの秘伝スープ『ブイヨン・ド・レギューム』

ENTRÉE ◆野菜×鮮魚×肉の“美味しい”をちよつとずつ◆

- ・自社畑 CROSS Farm & 厳選野菜 ハーブ香るソースダアンショワ
- ・千葉県産鴨胸肉のたたき フランボワーズのヴィネグレット
- ・静岡県産ハニーライムと国産鮮魚の“ビタパッチョ”
- ・茨城県・塚原牧場「梅山豚」のポルケッタ
- ・北海道産マダコと白いんげん豆のトマト煮込み

POISSON ◆お好みの一皿をお選び下さい◆

- ① 帆立と桜海老のポワレ グリンピースのブルーテ
- ② “ブイヤベース・ド・巻岐” 旬野菜&巻岐の海苔の焼きリゾット 【+1,000円】

VIANDE ◆お好みの一皿をお選び下さい◆

- ① 熊本県産「天草大王」の秘伝スパイスロティ アメリカーナソース
- ② 北海道産「神内和牛あか」×フォアグラの『クロスバーグ』【+1,000円】
- ③ 長崎県産「巻岐牛」のロースト 西洋山葵のソース 山椒風味【+1,500円】

PASTA ◆そしてメの一品…◆

静岡県・長谷川さんの“驚異的マッシュルーム”×タリオリーニ

DESSERT ◆お好みの一皿をお選び下さい◆

- ① ひゅうがなつ日向夏のグラタン仕立て ヨーグルトのソルベとともに
- ② 蜜柑のコンポート タチヒ産バニラのグラス ピンクペッパーのアクセント
- ③ パティシエ大野のスペシャルリテモンブラン フランボワーズ&マロン
- ④ “デザートよりチーズがお好き” 本日のフロマージュ盛合せ 【+500円】

・食後にコーヒーまたはフレッシュハーブティー
・仕入れ等の関係で料理内容を変更させて頂く可能性がございます
※消費税・サービス料10%別