



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◆

- ・ グリンピースのパンナコッタ パルマ産生ハムのアクセント
- ・ 長崎壱岐の剣先イカとウイキョウのマリネ 柑橘の香り
- ・ 漁港直送鯖のフюме 茗荷のラヴィゴットソース
- ・ CROSS Farm旬野菜のピクルス&仔羊の自家製ハム ローズマリー風味
- ・ 北海道枝幸産毛蟹のクロケット ソース・ポモドーロ

POISSON ◆お好みの一皿をお選び下さい◆

- ① 天然スズキのソテー サフラン香る蛤のジュ 柑橘のクーリ
- ② 天然オマール海老のスパイスロティ モリーユのフリカッセ 【+1,000円】

VIANDE ◆お好みの一皿をお選び下さい◆

- ① 大阪“幻の鴨”「河内鴨」のコンフィ ソース・ヴァンルージュ
- ② 漢方和牛ほほ肉と牛蒡の赤ワイン煮 山菜のベニエを添えて 【+1,000円】
- ③ 北海道「神内和牛あか」×フォアグラの『クロスバーグ』【+1,000円】

PASTA ◆そしてメの一皿…◆

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 グレープフルーツ風味のシブースト 香川県産アスパラガスのグラス添え
- ② 苺のスープ仕立て 豆乳のグラス&レモン風味のメレンゲ
- ③ 熊本県産河内晩柑ジュレ カモミーユのパバロア&枝幸蜂蜜のグラス
- 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