

秋野菜とつぶ貝のサーモンファルシ グラタン仕立て

本日のスープ / ライスまたはパン
コーヒーまたは紅茶 付



卵・乳・小麦・えび・かに

低温でしっとりと火入れしたサーモンの中に、
香り豊かなきのこのデュクセルと、とろりとした茄子のコンポート、
さらに食感の心地よいつぶ貝を忍ばせました。

芳醇な白ワインソースをベースにオーブンで仕上げ、
最後にオマール海老と渡り蟹のクリームソースを添えて
味わいに変化を加えております。

濃厚な雲丹をあしらい、
秋野菜と海の幸が織りなす贅沢な一皿をお楽しみください。

¥3,850 (税込)