

早見 悟

季節の和洋折衷コース

※8月のコース 10,000円より抜粋

前菜

季節の果物

阿波産 無花果のクロケット
夏のフォンデュをイメージして

椀物

冷製スープ

玉蜀黍 豆乳のヴィシソワズ
そのグラスを添えて
パルマ産 プロシュートと

活魚

名物 鯛尽くし

活造り
鳴門の塩と高級Oilでカルパチョ
フリール
紀州梅射込み カダイフ包み
パエリア
炊きたてを地浅利と共に

麺類

本日の麺料理

茶蕎麦のパスタ
南瓜のブール・ポワソン
松茸とトリュフの共演

口直

自家製シャーベット

パッションフルーツのグラニテ

主菜

肉料理

阿波牛フィレ肉のグリエ
フォアグラのソテ
囊のソースでさっぱりと

食事

自家製パン

我が妻 手造りの十五穀米パン

甘味

本日のデザート

季節のアントルメグラッセ
抹茶ガトーショコラ