

# ブランチエット・スペシャリテ

## ~MENU~

伊勢エビのチリソース

牡蠣の西京焼き

九絵のタイム風味

蟹爪のアメリカヌソース

国産鮑の白ワイン柔らか煮

黒豆とクリームチーズ

ヤリイカのマリネ

蛤の酒蒸し

マグロ生ハムのオクラ巻き

フォアグラのテリーヌトリュフ入り

熊野牛のローストビーフ

自家製グリル蒲鉾

伊達焼

ウツボとクルマミの甘煮

車海老の艶煮

イクラ

キャビア

数の子

牛蒡の赤ワイン煮

オレンジ芋と紫芋のキントン

栗の渋皮紅茶グラッセ

鴨の赤味噌風味

子持ち鮎の甘露煮

八朔のピール

太刀魚のチーズ

あんこ入り山椒のガトーショコラ

全26種

