

# IN THE CASTLE OF NORMANDY

ノルマンディの古城の中に



## AMUSE

— 赤い階段から始まる —  
お食事の始まりに

## APPETIZER

— 積もった雪の上に一 —  
鰯 ナス フルーツマト ホワイトバルサミコ  
コリアンダー モッツアレラ

## APPETIZER

— 海の幸と大地の恵み —  
奈良県産金ゴボウ 黄金のジュレ  
ポットルガと金のオイル 蕎麦

## HOT APPETIZER

— ショーフロワ —  
フォアグラ トピナンプル サツマイモ  
トリュフ ポルト酒

## SOUP

— 秀吉と寧々 —  
聖護院蕪 緑のフラン アワビ  
ブルノワゼット 金山寺

## FISH

— 白い雪山のイメージ —  
鱈 白子 白インゲン 百合根 コトリヤード

## GRANITE

— ふとした瞬間 —  
季節のグラニテ

## MEAT

— 冬の狩り —  
蝦夷鹿 ビーツ フランボワーズ ローズ

## MEAT

— 80℃の低温と真紅 —  
淡路柗座牛サーロイン 麦飯 河内の守口

## DESSERT

— お口直しに —  
温州みかんのカルパッチョ

## DESSERT

— 黄金の茶室と利休 —  
柚子のサバイヨン ベリーのソルベ  
ショコラ 抹茶 月見酒

Restaurant

R A S P B E R R Y

with MOON BAR