

お品書き

- ①天使海老冷製フラン
- ②西家謹製ゆず胡椒
- ③イクラの醤油漬け鱈フラン
- ④絹姫サーモンクリームチーズ
- ⑤オシェトラキャビア缶
- ⑥鯖、河豚、鱸のエスカベッシュ
- ⑦ズワイガニ、アボカドのフォンダン
- ⑧黒豆、烏レバームース
- ⑨日間賀島蛸のセヴィーチェ

HONJIN 老の重

| | | |
|---|---|---|
| ① | ② | ③ |
| ④ | ⑤ | ⑥ |
| ⑦ | ⑧ | ⑨ |

H
O
N
J
I
N
洋
風
御
節

お品書き

- ①牛頬肉赤ワイン愛櫻味淋煮
- ②いさむ・ポーク
テット・ド・フロマージュ
- ③鶏胸肉のバロティエヌ
黒トリュフのデュクセル
- ④段戸山高原牛ランプローストビーフ
ラタトゥイユ添え
- ⑤鮑ほうろくコンフィ
- ⑥オマール海老サラダ仕立て
- ⑦あいち鴨自家製燻製ハム
- ⑧いさむ・ポーク自家製ハム

本日の生産者様

- ・西尾市ほうろく菜種油
- ・碧南市愛櫻三河味淋
- ・碧南市カネ光水産
- ・三好市いさむ・ポーク
- ・師崎風間水産
- ・西家謹製ゆず胡椒
- ・常滑市デイリーファーム
- ・豊橋市鳥市精肉店
- ・安城市teranova
- ・江南市江南農園

| | |
|----|----|
| ①② | ③④ |
| ⑤⑥ | ⑦⑧ |