



# E s s e n t i e l

## Menu le Dîner

令和2年2月

杉野さんのトマト、弓削牧場のフロマージュフレ  
菜の花のケックサレ、蕪、マスタード  
宍道湖のしらうおのベニエ、スパイス色々  
帆立貝柱と菊芋、雲丹、シブレット、レモンコンフィ  
オマール海老と実えんどう、空豆のラヴィオリ  
ホワイトアスパラガスのカルボナーラ  
仏産ラパンのドディーヌ、筍と花独活  
熟成フロマージュ  
苺、ヨーグルト、バーベナ、アーモンド  
ブリオッシュペルデュ、洋梨と栗のアイス  
小さなショコラ

コーヒー、紅茶、エスプレッソ、ハーブティー

\*ミルクティーは茶葉が合わないため、ご用意しておりません。ご了承下さい。