



# E s s e n t i e l

## Menu le dîner

令和 2 年 6 月 1 日

杉野さんのトマト

由良雲丹、胡瓜とフェンネル

鱧と水茄子のプロヴァンス風

花ズッキーニのファルシ、牡丹海老

黒鮑、アスパラガス、肝のソース

初夏のサラダ、弓削牧場のホエーとモッツアレラ

新保さんの 40 日熟成牛サーロイン

生ライチ、フランボワーズのスープ

宮崎産マンゴーのパフェ

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。