

ジョエル・ロブション/Joel Robuchon
【ANA スペシャルコースディナー/ANA Special Course Dinner】

<お食事内容 一例/Menu sample>

【アミューズ/AMUSE】

レモン バニラ風味のジュレにアニスの香るクリームと
Lemon and vanilla jelly served with a fennel cream and black olive paste

【冷前菜/ COLD APPETIZER】

ズワイガニ なめらかなアヴォカドのフォンダンに
トマトのジュレとウニを添えて
Crab meat and sea urchin served with an avocado fondant and tomato essence jelly

【温前菜/HOT APPETIZER】

スペルト小麦 クリーミーなリゾット、ブランチャで焼いたフォアグラと共に
Sautéed Duck Liver served with a spelt and parmesan cheese risotto

【魚料理/FISH】

甘鯛 うろこ付きで香ばしく焼き、百合根と島根県益田市産柚子のナージュに浮かべて
Pan fried "Amadaï" cooked with his scale and served with a lily bulb yuzu scented broth

【肉料理/MEAT】

イベリコ豚 “ブルマ” を黒こしょうと共にキャラメリゼ ポレンタとのハーモニー
Roasted Pork <Iberico Plume> served with a soft polenta with parmesan cheese and an endive salad

【アヴァンデセール/PRE-DESSERT】

フレーズ ソースをアールグレイのジュレにのせて
Strawberry coulis served with Earl Gray flavored jelly

【デザート/ DESSERT】

シューブランセス ライチのジュレにのせたプチシュー、グアバのソルベと共に
Tahitian Vanilla Puff Pastries served on a lychee jelly and a guava sherbet

【カフェ/Coffee】

コーヒーまたは紅茶
ミニャルディーズ
Coffee or Tea with Mignardises

※食材の仕入れ状況等により、メニューが変更となる場合がございます。
The menu is subject to change.