

Restaurant Aube

Automne/秋

Hors-d 'œuvre / 前菜

戻りガツオとナスのミルフィーユ仕立て
海藻ととんぶりのタルタルソースで

Soupe / スープ

バターナッツスクワッシュのポタージュ

Main Choice / メインチョイス

魚、又は肉をお選びください。

Poisson / 魚料理

秋刀魚のハーブベーコン巻き

オイスター風味の焦がしバターソース

又は

Viande / 肉料理

霧島産純粋豚のロースト

根菜のコンフィー添え

自家製赤ワイン風味のマスタードで

Dessert / デザート

自家製とろけるプリン

パン又はライス

コーヒー又は紅茶

1171Kcal
塩分2.5g

お品書き

前菜

マスカットと柿の白和え
松の実

酢の物

もって菊と黄菊の酢の物
土佐酢

造里

紅葉鯛
もどり鰯

大葉

紅時雨大根けん

山葵

花穂紫蘇

揚げ物

イチジクの揚げ出し
大根おろし

生姜

糸カツオ

焼き物

カマスの塩焼き
焼き銀杏

すだち

合い肴

鴨のロース煮
焼き葱

揚げ蓮根

辛子

御食事

石川県産 コシヒカリ 京都府産 緑粳米（赤米）

椀物

鯛のあら汁

香の物

べったら漬け

デザート

自家製とろけるプリン

コーヒー又は紅茶

1033 Kcal / 塩分 5.1g