

# Biarritz

ビアリッツ

Ocean to Table / Farm to Table

～ 海と大地の恵み ～

Today's Amuse Bouche

歓迎の一皿



Flame-Seared Scallops

Garden-Fresh Cauliflower Mousse Seasoned with Jaborandi Peppers

Okinawan Shellfish and Lobster Aumônière style with Caviar

帆立貝の炙りと「Our Farm」産カリフラワーのムース ピパーチの香り  
県産貝類とオマールエビのオモニエール キャビア添え



Foie Gras and Semi-Dried Figs Wrapped in Kadayif

Scented with Truffles and Served with Lightly Simmered Fava Beans

フォアグラとセミドライ無花果のカダイフ包み  
芳醇なトリュフソース 一寸豆の軽い煮込みを添えて



Our Farm Vegetables Stuffed with Sakura Shrimp Risoni

Served with French Garbure Soup

桜エビのリゾーニを詰め込んだ  
「Our Farm」産野菜のファルシーとガルビュールスープ



Pan-Seared Local Fish and Abalone Cooked in White Wine

Red Bell Pepper Sauce and Golden Bellapple Reduction

近海鮮魚のポワレと鮑の白ワイン蒸し  
赤パプリカのソースと水レモンのレデュクション



Charcoal-Grilled Lamb Backstrap with Morel Sauce

White Asparagus Broiled with Savory "Our Farm" Herbal Sabayon Sauce

仔羊背肉の備長炭グリル モリーユソース  
ホワイトアスパラガスの「Our Farm」産ハーブの香るサバイヨン グラチネ添え



Chef's Festive Surprise

本日のスペシャルデザート

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

¥25,300