



シェフズ・テーブル with テルモン

#4

2023年11月29日(水)

セントレジスホテル大阪 メインキッチン・和食料理長 富崎悦正

Cheese Canapé 3 Variations  
一口カナッペ (三種のチーズ)

Duck Foie Gras with Monaka  
ダックフォワグラ最中

Dried Kaki and Cream Cheese "Shiraae" Style  
市田柿クリームチーズ白和え

Deep-fried Cream Croquette with Ebi-imo Taro and Mushroom Coated with Poppy Seeds  
海老芋とマッシュルームのクリームコロケけしの実揚げ

Goto Islands Wild Grouper Cuisine  
五島の天然九絵づくし

Appetizer

先付

Grouper "Yushimo"

Osaka Shirona, Kanazawa Shungiku, Kyo-tofu, Spicy Radish, Ponzu Starchy Sauce

九絵の湯霜変わり盛り

大阪しろ菜 金沢春菊 京豆腐 辛味大根 ポン酢餡掛け

Sashimi

Grouper, Goto Islands Natural Salt, Sudachi, Foamed Tosa-shoyu with Kagoshima Makurazaki Dried Bonito, Wasabi, Condiments

向付

九絵造里 五島の天然塩 酢橘 枕崎本枯れ節の泡土佐醤油 本山葵 あしらい



Main

Grilled Grouper “Kuwayaki” with Arima Sansho Pepper Soy Sauce and Autumn Image “Fukiyose”  
Lily Bulb and Yamari White Miso Mont Blanc Style

主菜

九絵の鰯焼き有馬山椒醤油と秋の吹き寄せ  
百合根と山利の白味噌モンブラン風

Rice

Rice Porridge with Grouper, Turnip Leaf Oil, Bottarga, Yuzu

御食事

九絵雑炊 蕪葉のオイル 唐墨 柚子

Fruit

Beni-madonna Mandarin

水物

紅マドンナ

Dessert

Sweet Bean Jelly Green Tea Flavor

茶菓子

抹茶水羊羹

Roasted Japanese Tea

香り焙じ茶

¥28,000