

MENU 7月1日 150名の料理（スタッフも含める）

**Menu – 1er juillet (150 personnes, équipe comprise)**

① **Salade verte**

- Laitue lavée
- Radis émincés
- Champignons de Paris émincés
- Vinaigrette à base de pommes vertes (pommes éclaircies)

・リーフサラダ：レタス洗う、ラディッシュスライス、ホワイトマッシュルーム  
※摘果リンゴのドレッシング

② **Salade de tomates**

- Tomates moyennes
- Tomates cerises
- Pêches
- Nectarines
- Menthe
- Basilic
- Huile d'olive

・トマトサラダ：中玉トマトカット、ミニトマトカット、モモ、ネクタリン、ミント、バジル オリーブオイル

③ **Salade de pastèque**

- Pastèque
- Betteraves cuites
- Fromage de chèvre
- Poivron finement haché
- Sauce au soja

・スイカのサラダ：スイカカット、ビーツボイル、ヤギのチーズカット、ビーマンみじん切り、大豆ソース

④ **Pâtes**

- Servies avec une sauce à la tomate

・パスタ & パスタソース（トマトピューレ）

⑤ **Ragoût au miso**

*(Un plat rappelant une blanquette ou un ragoût crémeux)*

- Chou chinois
- Chou-fleur
- Oignons
- Poulet
- Miso blanc
- Kombu
- Gingembre
- Jus de pomme

・味噌の煮物（ホワイトシチューに似た料理）：白菜、カリフラワー、玉葱、鶏肉、白みそ、昆布、生姜、リンゴジュース

⑥ **Frites**

- Pommes de terre cuites au four à bois, refroidies puis frites

・フライドポテト：石窯で焼いた後、冷ましてから揚げる

⑦ **Légumes rôtis au four à bois**

- Carottes
- Fenouils

・石窯焼き：人参、フェンネル

⑧ **Porc grillé au barbecue**

- Échine de porc

・BBQ：豚肉（肩ロース）

⑨ **Sauce barbecue**

- Sauce soja
- Vinaigre balsamique
- Gingembre
- Ail
- Purée de pommes

⑩ **Légumes grillés**

- Courgettes
- Aubergines

・焼き野菜：ズッキーニ、茄子

⑪ **Riz cuit avec les champignons**

- Riz
- Shiitakés et champignons de Paris émincés
- Oignons finement hachés

・炊き込みごはん：米、しいたけとマッシュルームをスライス、玉葱みじん切り

⑫ **Desserts**

- Yokan à la pomme
- Gelée de hōjicha
- Gâteau au matcha

・デザート：リンゴの羊羹/ほうじ茶のゼリー/抹茶のケーキ

**Le hōjicha et le matcha proviennent de théiers cultivés sans pesticides, à moins d'un kilomètre de Yama no Table.**

ほうじ茶と抹茶は山のテーブルから 1 キロ以内の無農薬栽培のお茶を使用しています。

En raison de la taille limitée des grilles du barbecue et des plaques utilisées dans le four à bois, il sera nécessaire de découper les viandes et les légumes après leur cuisson. Cela demandera du temps ainsi que du personnel dédié.

Les plats ① à ④ (ou ① à ⑥, selon l'avancement de la préparation) pourront être proposés dès le début du repas.

Les autres plats seront ensuite servis progressivement, au fur et à mesure de leur cuisson.

BBQ の焼く網の大きさと、石窯で使用するプレートの大きさの制限があるため、料理が出来てからカットする時間が必要。同時にスタッフも必要となる。

① ～ ④もしくは⑥までは開始時点に提供。そのほかは順次提供する。