

Menu – 2 juillet (33personnes, équipe comprise)

Pendant le temps d'échange

- Dégustation de fromage de chèvre (6 fromages, coupés en 6 à 8 morceaux chacun)
- トーク中にヤギのチーズ 6個 (1つ6-8カット)

A Une assiette par personne (service individuel)

B Plats à partager au centre de la table (service à partager)

① Entrée froide – *Paysage dans l'assiette* -A

Riz/Millet/Daikon/Chou-fleur/Tofu soyeux

①冷菜：風景の前菜

米、キビ、大根、カリフラワー、絹豆腐

② Sashimi de daurade -B

- Daurade/Tomates/Tomates cerises/Huile parfumée aux feuilles de figuier
- Pêches/Nectarines

② 刺身：

真鯛、中玉トマト、ミニトマト、イチジクの葉のオイル

ペッシュ、ネクタリン、発酵ピーチ

•

③ Brick croustillant -B

- Bœuf haché/Oignons/Aubergines/Pommes de terre/Feuilles de brick

③揚げ物：ブリック

牛肉ミンチ 1000、玉葱、茄子、ジャガイモ、ブリックの皮

④ Salade de poitrine de porc-B

- Poitrine de porc/Pastèque/Tomates/Concombres/Poivrons
- Fromage de chèvre/Tomates fermentées

④豚のサラダ：

豚バラ肉、スイカ、トマト、キュウリ、ピーマン、

ヤギのチーズ、発酵トマト

⑤ Bœuf au barbecue-A

- Bœuf/Nattō fermenté d'Ikkyū-ji/Sauce soja/Purée de pommes/Gingembre

⑤BBQ :牛肉、一休寺納豆/醤油、リンゴピュレ、生姜

野菜のロースト：人参、フェンネル、茄子

Légumes rôtis

- Carottes/Fenouils/Aubergines

⑥ Riz aux champignons-A

- Riz/Shiitakés/Maitakés/Champignons bruns/Oignons

Poisson grillé

Bouillon

※ Bar grillé

- Bar
- Riz aux champignons
- Riz cuit avec des shiitakés, des maitakés, des champignons bruns et des oignons.

Le riz sera servi en style ochazuke, avec un bouillon versé au moment du service.

⑥米：椎茸、舞茸、ブラウンマッシュルーム、玉葱、

スズキのグリル

スープ：ブイヨン お茶漬けスタイル

Deux sortes de pain -B

パン 2 種類

⑦ Dessert -A

- Gelée de hōjicha
- Monaka à la pomme

Thé

- Sencha

⑦ほうじ茶のゼリー、リンゴのもなか

煎茶