

# 粹

—IKI—

Amuse bouche -アミューズ-

初めの一口

Entrée Froide -冷前菜-

春の鮮魚のマリネ仕立てを薫り高い黄金柑のソースと芽吹き春菜で

Poisson -魚料理-

ホウボウのポアレ

岩ノリと浅利で仕上げたナージュ仕立て

Viande -肉料理-

仔羊背肉赤身のロティ 黒オリーブのソース  
ハンカフェインのチコリコーヒーとパン粉を付焼きにして

Dessert -デザート-

チョコレートのフィナンシェ プティガトー仕立て  
赤い果実とキウイをソースで

Mignardise -小菓子-

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

粹  
—IKI—

- Amuse -

First Bite

- Entrée Froide -

Marinated seasonal Fish  
with Golden Orange sauce

- Poisson -

Sauteed Gurnard  
Rock Laver and Clams sauce

- Viande -

Roasted Lamb Black Olives sauce  
Broiling with Caffeine-free Chicory Coffee and Breadcrumbs

- Dessert -

Chocolate Financier  
Red fruits and Kiwi sauce

- Mignardise -

Petit four (Various small desserts)

- Café ou Thé -

Coffee or Tea