

L I G N I N

SAKAE NAGOYA

COURSE MENU

6,000円コース

— 前菜 —

和栗フムス 戻りガツオのタルトレット

サフラン香る和栗とひよこ豆のフムスに、
薪の熾火で皮目を炙った旬の戻り鰹を重ねました。

— 前菜 —

LIGNIN風 パスティラ シナモンの香り

薪火で仕立てた秋刀魚と焼きナスを、
薄皮で包み込んだエキゾチックなモロッコ風の一皿です。

— 魚料理 —

愛知県産 うなぎ 黒ニンニクと赤ワインソース

皮目は香ばしく、身はふっくらと焼き上げた愛知県産うなぎに、
発酵黒ニンニクのコクと赤ワインのソースを合わせて。

— 肉料理 —

マグレカナールの薪火焼き カシスソース

鴨肉の最高峰マグレカナールを薪火でジューシーにロティ。
カシスの甘酸っぱさと黒クミンの香りを添えて。

— ご案内 —

仕入れ状況により、予告なく内容が変更となる場合がございます。
当日のメニュー内容についてお知りになりたい場合は、
お電話にてご確認ください。

L I G N I N

SAKAE NAGOYA