

L I G N I N

SAKAE NAGOYA

COURSE MENU

13,500円コース

— 前菜 —

熟成肉のタルタル 和栗フムス 戻りガツオのタルトレット

熟成肉のタルタルに和栗のフムス、
炙った戻り鰹とピオーネを重ねた特別なタルトレットです。

— 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 —

熟成肉つむぐ 70日熟成イチボの熾火焼き

70日熟成のイチボ肉を薪の熾火で焼き上げ、
白イチジクの甘みとマデラソースを添えて。

— リゾット —

オータムトリュフとポルチーニクリームリゾット

薪焼きポルチーニの濃厚なリゾットに、
フレッシュなオータムトリュフを贅沢に削りかけて仕上げます。

— デザート —

自家製バスクチーズケーキ 温かい薪焼き洋梨コンポート 黒トリュフアイス

濃厚なバスクチーズケーキに、薪焼き洋梨のコンポートと
黒トリュフアイスを添えた特別なデザートです。

— カフェ —

コーヒー・ウバ茶・ジャスミン茶

— 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