

LIGNIN

SAKAE NAGOYA

COURSE MENU

9,000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 —

熟成肉つむぐ 熟成ランプの薪火焼き

55日熟成の牛ランプ肉を薪火で香ばしく焼き上げ、
焼きナスと白ゴマのピューレ、ハリッサソースを添えて。

— リゾット —

ポルチーニクリームリゾット 黒舞茸の薪焼き

濃厚なポルチーニに、
薫香豊かな黒舞茸を合わせた一皿です。

— デザート —

バスクチーズケーキ

薪火で炙った旬の洋梨と燻製塩を添えて。

— 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。

LIGNIN

SAKAE NAGOYA