

本窪田シェフの芸術、皿の上で

～ コースA 「四季の味覚を紡ぐ」～

《コースの内容》

1. 季節の野菜を使った1品

「四季折々の恵みを、ひと皿に。」

この一品では、旬の野菜をふんだんに使用し、自然の美しさと健康を感じられる料理をご提供します。四季の移り変わりをお楽しみください。

2. スープや茶碗蒸しなど

「温もりの中に、心の栄養を。」

温かなスープや茶碗蒸しが、心を癒し、体を温める一皿。家庭的な安心感を与えるこの料理で、ほっこりとしたひとときをお過ごしください。

3. 季節のその日の新鮮な魚を利用した魚料理

「海の息吹、皿の上に。」

その日の新鮮な魚を使った一皿で、まるで海の中にいるかのような体験をお届けします。新鮮さと風味を存分にご堪能ください。

4. 毎日変わるシェフの和風創作イタリアンパスタ

「一皿に、心の旅を。」

毎日変わるシェフの創作パスタ。異なる食材とアイデアが融合した料理で、食を通じて新しい冒険に出かけましょう。

5. シェフが厳選した国産のお肉料理

「肉の美味しさ、匠の技で。」

厳選された国産のお肉を使用し、シェフの技が光る一品をお楽しみいただけます。素材の持つ旨味を引き立てる、絶妙なバランスで仕上げた肉にかかるソースも絶品。お肉の美味しさを存分にお楽しみ下さい。

6. 季節のフルーツとシェフの手作りチーズケーキ

「甘美なる季節のメロディー。」

季節のフルーツとシェフ特製のチーズケーキ。甘さと酸味の絶妙なハーモニーをお楽しみいただける、心温まるデザートです。

7. シェフ手作りのその場で焼き上げる塩パン

「焼きたての幸せ、あなたの元へ。」

焼きたての塩パンが香り高く、食卓を彩ります。幸せを運ぶこの一品で、特別なひとときをお楽しみください。

和の心とイタリアンの創造性が織りなす美味しさの旅をお楽しみください。