

MENU

Claude Monet's Table

モネの食卓より 至福のスペシャルモーニング

(説明文：赤文字)

Deux types de smoothies

岡山産「桃」と倉敷「連島ごぼう」のスムージー

岡山を代表する果物「もも」と食物繊維豊富な「ごぼう」のスムージー

Pâté de canard

鴨のパテ・倉敷「藤原ファーム」の洋野菜サラダを添えて

鴨肉にフォア・グラを加えてリッチなパテに。新鮮な洋野菜との相性はぴったり

Potage fontanges

ポタージュ フォンダンジュ

なめらかで甘みを感じる深い味わいのポタージュ

Oeuf pochés à la lyonnaise cépes à la bordelaise

晴れの国の「お日たま（卵）」を使ったリヨン風ポーチドエッグとボルドー風茸のソテー

半熟でとろっとした黄身の味わい。タマネギの薄切りをゆで、バターで炒めたソースを使用。

ボルドー地方は茸が豊富な産地。爽やかなニンニクの香りと食感をお楽しみください

Scones ・ Pain de Gênes

ジェノバ風パン&スコーン プルーンジャムと共に

アーモンドパウダーとキルシュの入ったしっとりしたパンとさっくりほろほろのスコーンを

プルーンジャムで

Fruits

フルーツ

Palets au miel ・ café

コーヒー又は紅茶 はちみつクッキーを添えて

※食材アレルギーがございましたら、他の食材へ変更いたしますのでお申し付けください。

その場合、モネの料理およびレシピと異なる場合がありますので、予めご了承のほどよろしくお願

い申し上げます。