

# 4 Hands Dinner

21<sup>st</sup> March, 2019

前菜 花見弁当 (共作)  
*Amuse Hanami Bento Box (Collaboration)*



ホタルイカのシーザーサラダ (佐藤)  
*Caesar Salad, Hotaru Squid (Sato)*



フランス産リドヴォのベニエ  
愛媛のブラッドオレンジヌガーソース (宮崎)  
*French Veal Sweetbread*  
*Beigne, Ehime Blood Orange, Nougat Sauce (Miyazaki)*



ホワイトアスパラのエキスジュース (宮崎)  
*White Asparagus Essence (Miyazaki)*



グリーンアスパラガス ナイトジャズミン ツブ貝のクラムチャウダー (佐藤)  
*"Clam Chowder"*  
*Whelk "Matsubu" Twist Clam, Green Asparagus (Sato)*



青のりとウニのパスタ (佐藤)  
*House-Made Pasta, "Aonori" Sauce, Premium Uni (Sato)*



オマールブルー 春カブ ナヴァラン仕立て (宮崎)  
*Scottish Blue Lobster, Spring Turnip, Navarin (Miyazaki)*



アワビの“シヴェ” (佐藤)  
*"Civet" Braised Abalone, Edible Abalone Shell (Sato)*



リムーザンの仔羊 京都丹後フルーツガーリック 紫蘇 (宮崎)  
*Limousin Lamb, Kyoto Tango Garlic, Shiso (Miyazaki)*



イルフロッタント (宮崎)  
*Ile Flottante, Almond Ice Cream, Meringue, Strawberry (Miyazaki)*



杏仁豆腐のアイスクリームと苺のヴァンシュラン  
桜の香りをとじこめて (佐藤)  
*The Scent of Sakura Blossom*  
*Delicate Candy Glass (Sato)*