

4 Hands Lunch

21st 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 ナイトジャスミン ツブ貝のクラムチャウダー (佐藤)
"Clam Chowder"
Whelk "Matsubu" Twist Clam, Green Asparagus (Sato)



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)