

旬の夏野菜が主役の美食会

Menu pour un jour spécial

Amuse-bouche

玉ねぎのクリスピーと渡り蟹のリエット

本鮪のミキュイとアボカドのフリットのピンチョス

Rillettes de crabe de rivière et oignons croustillants Pinchos de thon rouge mi-cuit et beignets d'avocat

Entrée froide

海の幸（鮑・帆立貝・雲丹・車海老）“をコキヤージュのジュレで

彩り野菜で菜園仕立に

Fruits de mer (ormeau, coquille Saint-Jacques, oursin, crevette) en gelée de coquillage, présentés comme un jardin avec des légumes colorés

Entrée chaude

広島県産ブランド豚“もみじ豚”のロティ

ホワイトアスパラガス添えオランダーズソースで

Rôti de porc de marque « Momiji » de la préfecture de Hiroshima, accompagné d'asperges blanches Avec sauce hollandaise

Plats de poisson

瀬戸内海産アコウのブレゼ 香草風味ブイヤベースの野菜のピューレで

Blézé de sébaste pêché dans la mer intérieure de Seto, parfumé aux herbes Avec un purée de légumes de bouillabaisse

Plats de viande

広島県比婆牛フィレ肉の網焼き 山葵と広島県呉市蒲刈島の藻塩を添えて

様々に調理した夏野菜とともに

Filet de bœuf Hiba de la préfecture de Hiroshima grillé au grill, accompagné de wasabi et de "Moshio" de l'île Kamagarijima de la ville de Kure dans la préfecture de Hiroshima, avec divers légumes d'été cuisinés de différentes manières

Pâtes en remplacement du repas

トウモロコシの冷製パスタ

Pâtes froides au maïs

Le dessert du jour

岡山産ブランド桃“清水白桃”又は“白鳳”と広島市安佐北区の狩留家の白なすの

コンポート ホワイトアスパラガスのアイスクリームと一緒に

Compote de pêches de marque d'Okayama « Shimizu Hakuto » ou « Hakuho » et d'aubergines blanches de Karuga dans le district d'Asakita à Hiroshima, accompagnée de crème glacée à l'asperge blanche

コーヒー パン

Café et pain

¥18,000-

(飲物が含まれます)

16席限定

7月18日(土曜) 6:00 PM.開宴

予約受付 082-222-8531 (9:00-18:00)

HOTEL **MIELPARQUE** HIROSHIMA