



ダイニングダイアログ スペシャルフルコース

*Dining Dialogue "Special Full Course"*

お口初め

地元野菜のタルト (藤田シェフ)  
魚介のブロード、クロモジの香り (小田川シェフ)

前 菜

八雲の猪と栗のテリーヌ～焼き茄子のタプナードを添えて～ (藤田シェフ)

前 菜

千酌米を使った紅ズワイガニのリゾット (小田川シェフ)

メイン

スズキと宍道湖蜆のコトリアード (藤田シェフ)

メイン

天然ブリの赤ワインソース、根菜のピュレ、橙 (小田川シェフ)

パン

様々な食材に合わせた自家製パン2種 (角田パン職人)

デザート

「琥珀色の香り～Japanese authentic dry fruits～」  
・天干しの香りマリネ ・干し柿のショコラ ・ドライフルーツのコンフィチュール ・伸し柿 (赤木パティシエ)  
コーヒー「マレーシア リベリカ エレファント」 (木下珈琲焙煎士)

(川中ソムリエ)プロデュース  
コース料理に合わせたお飲み物

《御神酒として》 豊の秋 美保  
《お口初めに》 島根ワイナリー 縁結スパークリング ロゼ  
《前菜とメインに》 大山ワイナリー 郷シャルドネ2016  
《メインに》 奥出雲葡萄園 小公子2013

※食材調達の都合により内容が一部変更になる場合がございます

