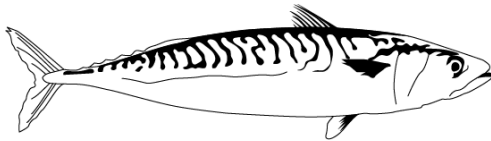


ラ・メール ～ La Mer ～

ルレ・エ・シャトーのメンバーとして、世界海洋デーを記念し、
厳選されたディナーメニューをお届けできることを嬉しく思います。
海の豊かさに敬意を表す、お料理の旅へようこそ。



前菜

鯛のマリネ ミルフィーユ仕立て
県産サトウキビ酢のヴィネグレットとウザ農園野菜のピューレ

リゾット

真鯛の低温調理
レモングラスとココナッツのエミュルションと農園野菜のリゾット



メイン

県産養殖ヒラメのグリル 農園茄子のアイオリとホタテ貝のポワレ
ホタテのマリエールソース
ピパーチ(ロングペッパー) アニス風味のオイル

デザート

アーサとヒジキのブラマンジェ 海ぶどう添え
農園水レモンのジュレと共に

