

Chef
川島 宙

真夏の夜の記憶

2014年7月28日

MENU

野迫川村産アマゴ 炙りとリエットと“岩”
サフラン 落ち葉と根 深い緑と苔のかおり
土の香りのタルタル 様々なハーブと花 ブルーベリー
炙ったラルド
大和丸ナスで和えたデュラム粉の手延べそうめん
アミカサ茸とレーズンのカルド 乾いた鶏
夏の合鴨 小麦餅とブルーベリーヴィネグレタ
唐辛子と地の人参
レモンサワークリーム 澄んだホエーとローズマリー
アコルドゥのピスタチオ・大和緑茶ジェラートとその茶葉
麦とハーブのインフージョン
“奈良の未来” あやめ池・エアダールのパン
・明日葉と紫蘇のコカ
・ライ麦
・芋とトリュフ風味のロデヴ
奈良産ミルクのバター 塩とオリーブオイル