

栄養価 & アレルギー

Amuse

エネルギー	77kcal
たんぱく質	3.3g
脂質	2.6g
炭水化物	12.9g
食塩相当量	0.7g

Appetizer

鮮魚と甘エビのクリュ 小松菜のエミュレーション

エネルギー	108kcal
たんぱく質	15.5g
脂質	4.1g
炭水化物	4.5g
食塩相当量	1.2g

錦爽鶏と3種ポテトのブレッセ 熟成黒ニンニクのタブナード

エネルギー	96kcal
たんぱく質	6.2g
脂質	3.8g
炭水化物	11.3g
食塩相当量	0.4g

冬野菜のテリーヌ カリフラワーのピューレ添え

エネルギー	37kcal
たんぱく質	3.7g
脂質	0.2g
炭水化物	7.6g
食塩相当量	1.3g

金時人参のエスプーマ 北寄貝の柑橘マリネ

エネルギー	110kcal
たんぱく質	4.6g
脂質	4..6g
炭水化物	16.1g
食塩相当量	0.5g

埼玉県産鴨肉のエピス風味 無花果と林檎のコンポート

エネルギー	135kcal
たんぱく質	15.3g
脂質	2.1g
炭水化物	13.8g
食塩相当量	0.6g

Main dish

静岡県産ブランドサーモン“紅富士”の低温調理 根菜のエチューベ

エネルギー	198kcal
たんぱく質	15.6g
脂質	12.2g
炭水化物	9.1g
食塩相当量	1.2g

ポロネギ、白菜、ポテト、真鱈のサフラン風味

エネルギー	122kcal
たんぱく質	13.5g
脂質	3.3g
炭水化物	11.3g
食塩相当量	1.1g

鮫鱈のベニエ ちぢみ法蓮草添え 赤と黒のコントラスト

エネルギー	180kcal
たんぱく質	13.5g
脂質	7.7g
炭水化物	17.6g
食塩相当量	0.9g

2種の調理法で楽しむ 氷温熟成の氷室豚

エネルギー	282kcal
たんぱく質	18.1g
脂質	19.1g
炭水化物	12.4g
食塩相当量	1.0g

オーストラリア産子羊のロースト ひよこ豆のラガー添え

エネルギー	240kcal
たんぱく質	26.2g
脂質	9.8g
炭水化物	16.6g
食塩相当量	0.9g

常陸牛フィレ肉のグリル 生姜風味の赤ワインソース

エネルギー	206kcal
たんぱく質	17.3g
脂質	12.7g
炭水化物	6.0g
食塩相当量	1.0g

白いんげん豆とソイミートのトマトソース煮込み

エネルギー	172kcal
たんぱく質	15.7g
脂質	5.1g
炭水化物	19.1g
食塩相当量	1.6g