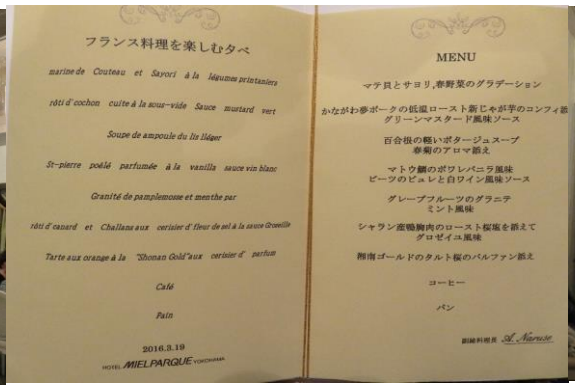
メルパルクよこはま

フランス料理を楽しむタベ

日時:2016年3月19日～



フランス料理を楽しむタベ

marine de Couteau et Sayori à la légumes printaniers

rôti d'cochon cuite à la sous-vide Sauce moutard vert

Soupe de ampoule du lis lidger

St-pierre poêlé parfumée à la vanilla sauce vin blanc

Granité de pamplemousse et menthe par

rôti d'canard et Challans aux cerisier d'fleur de sel à la sauce Grenille

Tarte aux orange à la "Shonan Gold"aux cerisier d' parfum

Café

Pain

2016.3.19

HOTEL MIELPARQUE YOKOHAMA

MENU

マテ貝とサヨリ,春野菜のグラデーション

かながわ夢ポークの低温ローストと新じゃが芋のコンフィ添え
グリーンマスタード風味ソース

百合根の軽いポタージュスープ
春菊のアロマ添え

マトウ鯛のポワレバニラ風味
ビーツのピュレと白ワイン風味ソース

グレープフルーツのグラニテ
ミント風味

シャラン産鴨胸肉のローストと桜塩を添えて
グロゼイユ風味

湘南ゴールドのタルト桜のパルファン添え

コーヒー

パン