

セリユー デイナーコース  
SeRieUX Dinner Course

Ohita 大分	Calamari スミイカ	Caviar / Lime キャビア / ライム
Nagasaki 長崎	Conger Eel 対馬の穴子	Fukinoto-Sprout / Olive 落の薑 / オリーブ
Hyogo 兵庫	Oyster 牡蠣	Watercress / Buttermilk クレソン / バターミルク
Hokkaido 北海道	Hairy Crab 毛蟹	Sour Cream / Salmon Roe サワークリーム / イクラ
France フランス	Foie Gras フォアグラ	Kampot Pepper カンポットペッパー
Chiba 千葉	Hamaguri-Clam 九十九里の地蛤	White Asparagus ホワイトアスパラガス
Yamagata 山形	Buckwheat 出羽かおり 蕎麦	Pié d'Angloys / Wild Vegetables ピエダングロワ / 山菜
Hyogo 兵庫	Firefly Squid 蛍烏賊	Soupe de Poisson / Comté 18months スープドポワソン / コンテ18ヶ月
Tokyo 東京	Onagadai-Fish オナガダイ	Green Vegetables Sauce ソースヴェルドレット
Hiroshima 広島	Wild Boar 猪	Sauce Bigarade ソースビガラード
Fukuoka 福岡	Kiwifruit キウイフルーツ	Hoegaarden ヒューガルデン
	Matcha 抹茶	Pistachio / Chocolate ピスタチオ / チョコレート
	Mignardises 小菓子	