



## 初夏のディナーコース

¥18,000 (税別)

### アミューズ・ブッシュー — Modra Kapusta 2.0

ポーランド伝統の赤キャベツを、その旨味だけでじっくりと煮込み、ロースト・ビクルスの2種の表現で仕立てたビーツを添え、季節の野草のブーケで仕上げました。

### 前菜 — リークのモザイク

柔らかなポーランド産リーク（西洋ネギ）を、繊細なモザイクとして表現。季節のハーブと香り高いオイルをアクセントに加え、春と初夏のあいだに見出される、素材の純粹さと優雅さを讃える一皿。

### スープ — 冷製スープ

そら豆の冷製スープに炭酸水で軽やかさを加え、グリーンピース、ディルオイル、ナスタチウムを添えて仕上げました。新緑の牧草地や、芽吹きの大を思わせる鮮やかな緑が、初夏の躍動感を体現します。

### インテルメッツォ — 琥珀と黄金

サジー果実とフラワーポーレン（蜂花粉エキス）で仕立てたお口直し。鮮烈で澄んだ味わいのこのひと皿は、ポーランドの伝統で長く滋養の源とされてきた食材への賛歌です。

### お魚料理 — バルトの調和

香ばしく焼き上げたスズキに、ポーランドの祝祭に欠かせないクリーミーなザリガニの殻のソース、ライ麦のクリスピーチユイルを添えて。

### お肉料理 — クラクフ風ルーラード

牛肉を赤ワインとチェリーのソースでじっくり煮込み、アスパラガスとまろやかなサルシフィのピュレを添えました。

詰め物は下記の2種類からお選びいただけます：

1. 牛の胃袋とチキンレバーを使った、力強く濃厚なクラシックスタイル
  2. セロリアックとエルサレムアーティチョークを使った、根菜の風味を生かしたスタイル
- ※いずれも牛肉で包んだお料理です。ベジタリアン対応ではありません。

### デザート — ワルシャワ1940年代

チョコレートのスポンジとクリームを重ねた、ワルシャワ発祥の伝統菓子。名前は、戦後間もない1940年代末に開通したワルシャワの東西を繋ぐ幹線道路 W-Zルート沿いにあった菓子店に由来すると言われています。