

太陽・水・土地そして自然の恵みを生かし
有機農法にこだわった生産者たちの、
安全・安心な食材を使用したランチです。

盛岡グランドホテル レストラン
モダンフレンチ グランヴェヌール

Organic Lunch

完全
予約制

前日までご予約
くださいませ。

2019

2/8 ~ 3/10

お一人様

3,500円

(税・サービス料込み)

MENU

鮮やかに彩る 大地と海の恵みの一皿

- ・紅芯大根のジュレとズワイガニを忍ばせた一口蕎麦
- ・アンデスレッドとデストロイヤールのムース
- ・玄米シリアルとスモークサーモンのリエット カナッペ風
- ・飛騨カブとルタバカ、シャドークイーンのカネロニ見立て
- ・自家製シャルキュトリーと生ハム 彩り野菜

ひとみ五寸人参のクリームスープ

バルサミコソースを添えた 杜仲茶ポークのロースト
白菜の白味噌香るプレスと
JAS ひとめぼれと大根のサフラン風味
魚介とトマトソースのコンポジション

林檎と旬野菜のリーフサラダ
香ばしいナッツのアクセント

香り豊かなダッタン蕎麦茶を練り込んだ黒糖ブレット

ほうれん草のケーキとマリアージュした
ミルクスイートのモンブラン仕立て

珈琲 又は 紅茶