

COURSE

ライトプラン

11,000 円(税込) / 名

[K's 専属の野菜ソムリエ監修のお野菜たちで奏でるコース]

プロローグ

まずは一息、癒しのお時間・・・お野菜のみで煮出すお出汁をご挨拶として

おかんの必須アイテム

旬のお野菜で奏でるオリジナルホットキッシュパイ

菜園

色々なお野菜で奏でる色鮮やかな旬彩のプレス

御野菜“八寸”オードヴル仕立て

- ・揚げ出汁加茂茄子の器見立て
- ・自家製コンソメで風呂吹き夏大根
- ・伏見唐辛子のエスニックソテー
- ・じゃがいも博士のブランマンジェ
- ・レッドパプリカのムース
- ・甘酸っぱいかぼちゃのマリネ
- ・旬のお漬物で手毬寿司
- ・乙女の涙のジュレ
- ・滋賀赤蒟蒻のメープル味噌和え

御多喜合

淡路からの新玉葱丸々ローストそのエキスのうま味出汁あん

やっぱり“生”には叶わない農家さんのアピールタイム

野菜ソムリエがおすすめする新鮮野菜の盛り合わせバーニャカウダソースとドライトマトオイル

このタイミングでイタリアン

その1 | 夏野菜を包み込んだ揚げピザ

小さな舌

その2 | リングイーネとお野菜のポロネーズ

別腹

お野菜のソルベと温かい旬のフルーツコンポート

薫る一服

ホッと一息・・・至福のお時間ムレスナ社オリジナルフレーバーティーと小菓子

※季節及び食材の入荷状況により内容が変更する場合がございます。