



EXHIBITION SPECIAL COURSE

展覧会スペシャルコース

あたらしい目 ― モネと21世紀のアート

モネ没後100年という節目を迎え、彼の食生活や自然との関わりを紐ときながら、
モネのレシピを現代風にアレンジしました。
視覚に始まり、味覚や嗅覚へと広がる感覚を通して、モネの時代と今を結ぶ食体験をお楽しみください。



Aperitif

山梨県産桃のモクテル



Appetizer

香ばしい香りをまとった富士アトランティックサーモン
山菜やハーブと山葵ペースト

富士山の麓で生まれた国産初のアトランティックサーモンを使用し、
日本をこよなく愛したモネの精神を和の技法と食材で仕立てた一皿です。

Soup

クロード・モネのレシピ スープ フォンダンジュ リプロダクション

モネが実際作っていたとされる青インゲン豆のスープを、現在の食材と技法で再現しました。
素朴さの中に新しい食感を加えた逸品です。



Pasta

じゃがいものラビオリ 箱根西麓三島野菜の彩り

大きめのラビオリで包んだ中に透けて見えるのは、淡い色彩の野菜たち。
モネが好んで調理したと言われる野菜を詰め込んだパスタ料理。



Main Dish

和牛ロースト 山麓で育った茸と果実添え

さっぱりとしたフルーツの甘みで楽しんでいただけるメインディッシュ

Dessert

ジヴェルニーの午後

バナナのグラス

モネの愛したバナナのグラスに高貴に香るジャスミンのエスプーマ。
パッションフルーツやマンゴー、ココナッツのオリエンタルな響きと共に。

- パン
- コーヒー 又は 紅茶 又は ハーブティーをお選びください

ペアリングワイン

グラス ¥3,100

ハーフ ¥2,100

(ノンアルコール)

グラス ¥2,400

ハーフ ¥1,800

¥6,800



EXHIBITION SPECIAL COURSE

Exhibition Special Course

The New Vision: Monet and the Contemporary Gaze

To commemorate the centenary of Claude Monet (1840-1926), we have explored his diet and relationship with nature, and adapted Monet's recipes for the modern age. Enjoy a culinary experience that connects Monet's era with the present day, through a range of senses from sight to taste and smell.



Aperitif

Peach mocktail from Yamanashi Prefecture

Appetizer



Grilled Fuji Atlantic salmon, wild vegetables, herbs and wasabi paste

This dish features the first domestically raised Atlantic salmon from the foot of Mt. Fuji, and embodies the spirit of Monet, who deeply loved Japan, through Japanese techniques and ingredients.

Soup

Claude Monet's Recipe: Soupe Fontanges (Reproduction)

This soup, said to have been made by Monet, has been recreated using modern ingredients and techniques. It's a masterpiece that combines simplicity with a new texture.

Pasta



Potato ravioli with colorful Hakone West Foothills Mishima Vegetables

Large ravioli encase a delicate array of pale-colored vegetables. This pasta dish is filled with vegetables that Monet is said to have enjoyed cooking.

Main Dish



Wagyu beef roast with mushrooms and fruit

This main dish that you can enjoy with the refreshing sweetness of fruit.

Dessert

An afternoon in Giverny, a glace of bananas

Monet's favorite banana glace. with oriental notes of passion fruit, mango, coconut, and a noble jasmine espuma.



Bread



Choice of Coffee or Black Tea or Herd Tea

Pairing Wine

Glass ¥3,100

Half ¥2,100

Non-Alcoholic Drink

Glass ¥2,400

Half ¥1,800

¥6,800