



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ぎながら、
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 （アルコールへの変更も可能 +200円）

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。
素材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