



EXHIBITION SPECIAL COURSE

展覧会スペシャルコース 秋から冬へ

あたらしい目 ― モネと21世紀のアート

モネはジヴェルニーの自宅に苗を取り寄せ育てるほど野菜が好きでした。
モネが食べたかもしれない野菜にフォーカスしました。モネの時代と今を結ぶ食体験をお楽しみください。



Aperitif

霧立つ森のボタニカル・ルージュ ～ジュニパーベリーとカシスのモクテル～

クロード・モネ《バラ色のボート》に着想を得たアペリティフ。
ジュニパーベリーの霧のような清涼感とカシスの赤でエレガンスを表現。華やかで清々しい味わいです。

Appetizer

オマール海老 野菜のピクルス ナスのペースト 秋ビーツのソース

モネの大好物だったオマール海老。そのオマール海老を、季節の「ビーツ」のソースで仕上げた一皿。
ビーツの旬は年に2回、初夏（6月～7月）と晩秋（11月～12月）。
寒さで糖度が上がり、甘みが強い秋のビーツの色とコクをお楽しみください。

Soup

クロード・モネのレシピ トマトのポタージュ リプロダクション

モネが実際作っていたとされるトマトのポタージュを現在の食材と技法で再現しました。
じっくり煮込んだトマトの旨味を引き出したクリーミーな味わいです。

Pasta

5種類のきのこが豊かに薫るリゾーニ チーズのエキューム

マッシュルーム、ヒラタケ、ジロール、セップ茸、さくらげを使用したお米のようなパスタ“リゾーニ”。
ソースには日本酒とチーズを使い、豊かなコクと奥行きのある味わいに仕上げました。

Main Dish

箱根近郊のジビエのロースト セロリアックのムース リンゴのコンポート

箱根近郊で育ったジビエに、地中海盆地が原産と言われる野菜「セロリアック（根セロリ）」をムースにして合わせました。
季節のリンゴをアクセントに、大自然が育んだジビエならではの奥深い風味をご堪能ください。

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 ¥3,400

ハーフ ¥2,400

（ノンアルコール）

グラス ¥2,400

ハーフ ¥1,800

¥6,800