

「太田高広 サクチュアリテーブル」 MENU

～こころ躍るディジュネの始まり～ (ランチ ¥10,000)

プロローグは小さなデリス達

～極み野菜の融合 ○△□の宇宙～

なにわ野菜と“エビ・ベジ”の彩り極みテリーヌ バラのアクセント
瀬祭の酒粕入りバーニャ・カウダ添え

～五感に響くテクスチャー～

シャンピニオンのヴルーテとリコッタ入りオマール海老とほうれん草ラビオリ
ブル・ノワゼットとマルジョレーヌの魅惑な香り

～創造の世界～

真魚鱈のコンフィ イカ墨パン粉焼き 天使の髪のようなポロ葱フリットと濃厚なウニのクリームソース
シトラスオイルの爽やかさをあしらって

～プロヴァンスへの憧憬～

フランス産仔鴨のロースト 又は オーストラリア産仔羊のロースト
ラベンダーやピンクペッパー、マスタードと大阪ハニーの百花繚乱な花の香り
ヒヨコ豆のパンニツと南仏野菜とともに

～幸せなひととき～

渋皮マロンコンフィ入りエスプレッソプディング ラム酒入りマロンスープがけ
マロンのパートフィロ包み焼き 丹波産銀寄栗のアイスモンブラン

～心地良い余韻～

食後のお飲み物と小菓子

※¥7,000 メニューは上記より『～創造の世界～(魚料理)』メニューを除いたものになります

～素敵なディナーへの誘い～ (ディナー ¥20,000)

プロローグは小さなデリス達

～極み野菜の融合 ○△□の宇宙～

なにわ野菜と“エビ・ベジ”の彩り極みテリーヌ バラのアクセント
瀬祭の酒粕入りバーニャ・カウダとともに

～受け継がれる味～

ニューオータニ伝統の逸品“ダブルビーフコンソメ” キャビアとラルド・コロナータのタルティーヌのハーモニー

～神秘的なプレート～

瞬間スモークしたオマール海老ポアレとサフランの黄金リゾット 生海苔入り大吟醸香る雅なソース

～幻の出逢い～

宮崎の尾崎さんが大切に育てた幻のブランド和牛“尾崎牛”が醸し出す真の味わい
淡路産玉ねぎのクルートとフォアグラと玉蜀黍のパンケーキを添えて

～アンティーク・モダン～

麗しの“ペーシュ・メルバ” 巨匠オーギュスト・エスコフィエシェフに敬意を表して

～心地良い余韻～

食後のお飲み物と小菓子

～食後の楽しみ～

シェフの手作りレモンチェロ

※¥15,000 メニューは上記より『～神秘的なプレート～(オマール海老)』メニューを除いたものになります