

土浦花火大会 特別ディナーメニュー

Amuse

秋彩とりどりのフルーツと常陸牛のマリアージュ

Hors d'œuvre

国産アワビ、車海老、帆立のサラダ仕立て

Soup

雲丹を使ったコンソメロワイヤル

Poisson

宮城県産ヒラメのポワレ 白ワインとサフラン香るソースで

Granité

「土浦梅酒」のグラニテ

Viande

茨城県産「瑞穂牛」とフォアグラのパイ包み焼き 茸とペリグーソースを添えて

Avant dessert

特撰マスクメロン

Dessert

「笠間栗」のロールケーキ

Pain

焼きたてのパンをエシレバターとともに

Café

珈琲