

フィンランド・グラスアート「輝きと彩りのモダンデザイン」
特別コース

前菜の盛り合わせ comodoスタイル
Assorted appetizers

アアルト夫妻のアアルトフラワーからのイマージュ
緑野菜のガスパチョ
Green vegetable gazpacho

お好みのお料理をお選びください / Please choose your favorite dish

スズキの香草オープン焼き
ズッキーニと大葉のヴェルデソース キウイのヴィネグレット
Oven-baked sea bass with herb, zucchini and perilla verde sauce

または

米澤豚の肩ロース 低温調理 マルサラ酒のソース 山わさびを添えて
Yonezawa pork shoulder roast cooked at low temperature
with marsala sauce and horseradish

ズワイガニのトマトクリームソースで和えたタリアテッレ
Pasta tagliatelle with snow crab with tomato cream sauce

フィンランドを代表するガラスと陶芸のデザイナー、オイヴァ・トイッカのグラスアートからのイマージュ
アプリコットとショコラのムースにガラスに見立てた飴細工を添えて
Apricot and chocolate mousse with candy decorations

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

