

- A 飯野農園さんの小江戸産カリフラワーの「クリーミーポターージュ」〜カリカリベーコン添え ¥600
- B 飯野農園さんの小江戸産(秋ナス)のマリネ&鳥取産大山鶏の「サラダグルマンド」 ¥1,000
- C 飯野農園さんの小江戸産3種野菜の「チーズinフリッタータ」〜江田養鶏場さんの小江戸地卵で ¥1,000
- D 広島産牡蠣と小江戸産白菜の「チャウダーアランチャーニ」〜仁村薫さんの小江戸産キノヒカリで ¥1,000
- E 大野農場さんの小江戸黒豚の「原木生ハム」(40g) *カッティングサービス ¥1,300
- F パルミジャーノとブラックペッパーの「カーチョエペペ」〜浅草開化楼さん低加水パスタフレスカ(生パスタ)で ¥1,000
- G 長崎産フグのフリットを添えた伊産ポルチャーニ茸「クリームリゾット」〜仁村薫さんの小江戸産キノヒカリで ¥1,300
- H 仏産バルバラード胸肉の「ロースト」〜嶋田副料理長自宅のときがわ産(柿)&(柿でつくったソース)と共に ¥2,200
- I 小江戸産(和栗)と毛呂山産ゆずの「ブランマンジェ」を使った「KLモンブランパフェ」 ¥1,200



A



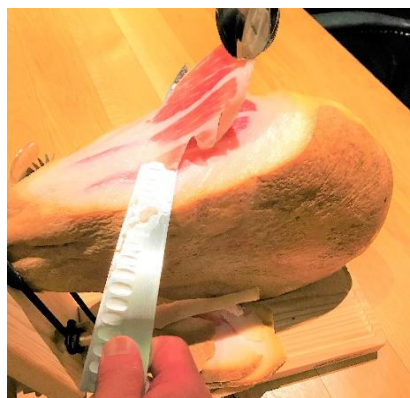
B



C



D



E



F



G



H



I