



# 糖質制限エレガンスランチ

サーモンマリネのショーフロワ仕立て 香味野菜と共に

Salmon Chaud Froid with Aromatic Vegetables

糖質 3.1g

魚介のパナシェ ジュドコキヤージュとルイユと共に

Seafood Panache with Shellfish Sauce and Spicy Garlic Sauce

糖質 5.8g

国産鶏モモ肉のフリカッセ

ムネ肉の茸とハーブのクルートと共に

Fricassée of Japanese Chicken Thigh  
Mushroom and Herb Crusted Chicken Breast

糖質 5.7g

ゴマのブランマンジェ バニラアイスクリームを添えて

Sesame Blancmange Served with Vanilla Ice Cream

糖質 9.4g

ブランロール

Bran Rolls

糖質 8.0g(2個)

糖質合計 32.0g

コーヒー、紅茶はお砂糖を入れなければ0gです。  
この糖質であればワインもチーズも十分に楽しめます。

Chef Kazuyuki Nishimura