

GRAND BACH

C R E S C E N D O

ATAMI

ATAMI CUISINE – WINTER 2025

アミューズ ブーシュ

三島里芋とグランバッハオリジナルキャビア

牛ハツローストのタルトレット

芽キャベツのファルシー

前菜

相模湾産真鯛と寒ブリのドーム

ワカサギのベニエ 赤海老のポワン

菜の花のクルディテ 春菊のソース

魚料理

鮫鱈のロースト バルサミコソース 黒トリュフの香り

メインコースをお選びください

和牛頬肉のマデラ酒煮込み 北山農園の野菜添え

近江鴨のロースト ソースペリグー 根菜のマリネ添え

平目のグラチネ クリュスタッセ風味 ほうれん草のエテュベ添え

肉厚蓮根のペルシャード 玉葱と粒マスタードソース

デザート

苺のバショラン

GRANDBACH

C R E S C E N D O

A T A M I

ATAMI CUISINE – WINTER 2025

AMUSE-BOUCHE

Mishima taro and GrandBach original caviar
Roasted heart tartlet
Brussels sprouts farci

APPETIZER

Sagami Bay red sea bream and winter yellowtail dome

Smelt beignets red shrimp crudites

Field mustard blossom with garland chrysanthemum sauce

FISH

Roasted monkfish balsamic sauce with black truffle aroma

CHOICE OF MAIN COURSE

Braised Wagyu beef cheek in Madeira wine with vegetables from Kitayama farm

Roasted Omi duck with Perigueux sauce and marinated root vegetables

Flounder gratin with spinach and crustacean broth

Thick lotus root persillade with onion and whole grain mustard sauce

DESSERT

Strawberry Vacherin