

# GRANDBACH

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ツ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

鮫鰯のロースト 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

苺のバシュラン

# GRANDBACH

C R E S C E N D O

ATAMI

## 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