

GRANDBACH

C R E S C E N D O

A T A M I

ATAMI CUISINE – SPRING 2026

アミューズ プーシュ

蝦夷鮑と三島人参のルーロー オレンジの香り
緑豆のタルトレット
三島新玉葱のタルトフランベ

前菜

桜鱒マリネ 桜香るムースの生春巻き

桜海老と原木椎茸のカダイフ巻き
ソースクリュスタッセ

魚料理

天然真鯛 プロヴァンス風スープ仕立て

メイン

愛鷹牛フィレのポワレと北山農園の野菜

イタリア産 仔ウサギ 海老のファルシー モリーユ茸のソース

近海ハタのグリル グリーンピースのソース

ホワイトアスパラガスのロースト 筍のリゾット ラヴィゴットソース添え

デザート

春のフルーツをのせた黒糖プリン