

# Winter Course

## 樹香と雪海

鮪 マスタード 舞茸 黒胡椒 花 プティタルト

## 山芽と柑泡

レギューム トマト 米麴 たらのめクーリ  
山菜のクランブル レモンのエスプーマ

## 気候と風土

青森 13 種のネイチャープレート

## 熟香と森霧

発酵マッシュルーム カプチーノ  
4 種のキノコ パウダー

## 白波と紫彩

青森県産やりいか 真蛸 アンディーブのブレゼ トレビス  
ビーツとフランボワーズのヴィネグレット  
ディル ガラムマサラ ビーツ ソイクリーム

## 大地と科学

倉石牛フィレ En ステーキ  
45°C 160°C 湿度 60% 芯温 52°C  
カシス ポルト シナモン クローブ 青森ケール  
焼きリンゴのガストロバック

## 白絹と清香

カルダモンとりんご蜂蜜のアイス  
津軽飴 りんご 田酒甘酒

¥ 16,800