

MENU

木香與雪海

鮪魚、芥末、舞茸、黑胡椒、食用花、小塔
鮪魚以芥末與黑胡椒調味，搭配以米粉製成的塔皮。
黑色粉末為乾燥舞茸研磨而成。

山芽與柑泡

時蔬、番茄、米麴、櫛木芽醬

山菜酥粒、檸檬泡沫 (Espuma)

搭配多種葉類蔬菜，製成清爽的沙拉風味。
精選水芹、三葉芹與芥末菜混合，帶來酸、苦、甘交織的豐富層次。
蔬菜下方點綴有發酵番茄醬與櫛木芽庫利醬；發酵番茄醬以番茄、米麴、黑糖等食材調和後，
發酵 8 小時製成。

氣候與風土

青森「自然拼盤」(13 種)

精選青森採收的蔬菜與山野菜，以多種料理手法呈現。

熟香與森霧

發酵蘑菇卡布奇諾

四種蘑菇粉

這是一道將蘑菇發酵後，打發出如卡布奇諾般細膩泡沫的溫熱濃湯。
表面撒有由蘑菇、舞茸、杏鮑菇和真姬菇四種菇菌乾燥研磨而成的芳香粉末。

白浪與紫彩

青森產槍烏賊、章魚、燉苦苣

甜菜根與覆盆子油醋汁

蒔蘿、印度綜合香料、甜菜根、豆乳奶油

選用青森縣產的槍烏賊與真章魚，輕輕煎製，保留鮮嫩口感。配菜為燉煮苦苣，以爽脆口感與微苦風味為特色。
佐以兩款醬汁：甜菜根與覆盆子油醋汁，清新酸爽；以及點綴加拉姆馬薩拉、甜菜根與蒔蘿的豆乳奶油，口感柔滑細膩。

大地與科學

倉石牛菲力「En」牛排

45°C / 160°C / 濕度 60% / 中心溫度 52°C

黑加侖 (Cassis)、波特酒、肉桂、丁香、青森羽衣甘藍

低溫真空烤蘋果 (Gastrovac)

精選青森縣產倉石牛，煎製成牛排呈現。配菜為烤蘋果，融入高湯與醬油的醇厚風味。
佐以兩款醬汁：一款是鹹香鮮明的羽衣甘藍醬；另一款以波特酒為底，結合黑加侖、肉桂與丁香等香料，帶來微甜而富有層次的風味。

白絹與清香

小豆蔻與蘋果花蜂蜜冰淇淋

津輕飴、蘋果、田酒甘酒

這是一款融合蘋果花蜂蜜與散發甜美異國香氣的豆蔻香料製成的冰淇淋。

上方淋有傳統琥珀色津輕糖漿 (水飴)，堅持無添加、無砂糖。
最後點綴以青森名酒「田酒」甘酒與蘋果醬調和而成的蘋果甘酒醬，呈現出溫潤柔和的甜美風味。