

MENU

木香与雪海

金枪鱼、芥末、舞茸、黑胡椒、食用花、小塔

金枪鱼以芥末与黑胡椒调味，搭配以米粉制成的塔皮。

黑色粉末为干燥舞茸研磨而成。

山芽与柑泡

时蔬、番茄、米曲、榉木芽 酱

山菜酥粒、柠檬泡沫 (Espuma)

搭配多种叶类蔬菜，制成清爽的沙拉风味。

甄选水芹、三叶芹与芥末菜混合，带来酸、苦、甘交织的丰富层次。

蔬菜下方点缀有发酵番茄酱与榉木芽库利酱；发酵番茄酱以番茄、米麴、黑糖等食材调和后，

发酵 8 小时制成

气候与风土

青森“自然拼盘” (13 种)

精选青森采收的蔬菜与山野菜，以多种料理手法呈现。

熟香与森雾

发酵蘑菇卡布奇诺

四种蘑菇粉

这是一道将蘑菇发酵后，打发出如卡布奇诺般细腻泡沫的温热浓汤。

表面撒有由蘑菇、舞茸、杏鲍菇和真姬菇四种菌菇干燥研磨而成的芳香粉末。

白浪与紫彩

青森产枪乌贼、章鱼、炖菊苣

甜菜根与覆盆子油醋汁

莳萝、印度综合香料、甜菜根、豆乳奶油

选用青森县产的枪乌贼与真章鱼，轻轻煎制，保留鲜嫩口感。配菜为焖煮苦苣，以爽脆口感与微苦风味为特色。

佐以两款酱汁：甜菜根与覆盆子油醋汁，清新酸爽；以及点缀加拉姆马萨拉、甜菜根与莳萝的豆乳奶油，口感柔滑细腻。

大地与科学

仓石牛菲力“En”牛排

45°C / 160°C / 湿度 60% / 中心温度 52°C

黑加仑 (Cassis)、波特酒、肉桂、丁香、青森羽衣甘蓝

低温真空烤苹果 (Gastrovac)

精选青森县产仓石牛，煎制成牛排呈现。配菜为烤苹果，融入高汤与酱油的醇厚风味。

佐以两款酱汁：一款是咸香鲜明的羽衣甘蓝酱；另一款以波特酒为底，结合黑加仑、肉桂与丁香等香料，带

来微甜而富有层次的风味。

白绢与清香

小豆蔻与苹果蜂蜜冰淇淋

津轻飴、苹果、田酒甘酒

这是一款融合苹果花蜂蜜与散发甜美异域香气的豆蔻香料制成的冰淇淋。

上方淋有传统琥珀色津轻糖浆（水飴），坚持无添加、无砂糖。

最后点缀以青森名酒“田酒”甘酒与苹果酱调和而成的苹果甘酒酱，呈现出温润柔和的甜美风味。