

TSUCHIDA

YAMAGUCHI X PROJECT



BUON

土田康彦「10×10」- 山口の食を創造する旅

VIAGGIO

徳地産椎茸の香草パン粉焼き

小ぶりの椎茸に香りよいバジルとオレガノのパン粉をかけて焼き上げました。

秋穂産渡りガニと山口産葉わさびのタルタル

バゲットをスプーン代わりにすくってお召し上がりください。
柚がアクセントに。

阿東牛のローストビーフとはなっこりーの クロワッサンサンドシャリアピンソース

阿東牛A5ランクとみずみずしいはなっこりーをクロワッサンでサンドイッチ。
玉ねぎとりんごの入った赤ワインソースで。

イタリアンけんちょう

野菜や豆腐を煮込み、徳佐のリンゴのソースで甘みをプラス。
リンゴソースと共にどうぞ。

くりまさるニョッキ

土田氏セレクトのパルミジャーノを練り込んだくりまさるニョッキ。

山口カケルカクテル (仮称)

山口の桃と山口のお酒で作った、ベリーニをリスペクトした一品。

山口の桃で作ったベリーニ

ハリズバー (伊) のベリーニを山口の桃で再現。

*アルコール *ノンアルコール