



活オマール海老 ロースト香味野菜
海老と野菜の香ばしさを融合させプリッととした食感と旨みを堪能いただきたい

アーモンドとくるみのシナモン風
香ばしく炒ったナッツにかかるくシナモンの風味を添えて

自家製ベイクドスモークサーモン
シブレットの定番、リクエストが一番多いメニューです

ポークの角煮 花梨の香り
酵素の働きでお肉をやわらかくしてくれさらにとても爽やかな香りを楽しませてくれる不思議な花梨の魅力

蓮根のきんぴら明太子和え
シャキシャキとした歯ごたえに明太子の旨みをプラス

小エビのチリコンカン
ピリッとしまった辛みと旨みに仕上げます

カリフラワーのピクルス柑橘系の香り
グレープフルーツの皮のコンフィの風味をプラスしさっぱりしたお味に

数の子のお浸し
ポリポリと新年を迎えたことを噛みしめて感謝して

栗とかぼちゃのきなこ風味
柳生のごろごろとした大きな栗にきな粉の香りを

帆立貝のグラタンソース
帆立貝の旨みを余さずとろみある仕上がり

クラゲの酢の物 中華風
キュキュツとした歯ごたえが楽しい、ごま油の香りで



ひじきのバルサミコサラダ
シブレットの定番。意外にもお子様のリクエストが多いです

干しずいきの煮物
柳生の干しずいき、ほっとするお味です

黒豆のテリーヌ
お正月らしく楽しく、小豆の旨みをベースにし黒豆の食感をたいせつに考えました

月ヶ瀬のお揚げさん、おからこんにゃく
月ヶ瀬大西さんの香り豊かなお豆腐をシブレット風に

赤かぶの柚子風味
赤かぶの食感香りのおいしさの上に柚子の風味を

特製煮込みのハンバーグ仕立て
きのこに豆類、旨みも食感も楽しい仕立てに

チキンささみのブルーベリーソース
柳生のブルーベリーをベースにしとりと味わっていただけ仕立てに

ポークの冷しゃぶ 麦みそゆず風味
麦みその旨みと柚子の香りがベストマッチ、柔らかなお肉にそつと和えて

※三段重はここには書ききれないお品を含め全部で二十五種類のお料理、二段重は十六種類、四段重はそれ以上のお品が入る予定です。

※たくさん奈良地元のお野菜を使用させていただいています

※デザートは別添えでお付けいたします
現在考案中です

