

Menu

"SANUKI no FOOD (讃岐の風土)"

まずは「プリミティブ」から

採取と漁狩猟のアントレ「貝塚と槍」

三木町の元木さんが作った野菜のカプチャーノ仕立て
「土と農耕」

瀬戸内、庵治でとれた黒鮑を五時間蒸して、
その肝のフラン「生命と海」

瀬戸内、女木島でとれた“野生”真鯛「一期一会」

地鶏、讃岐コーチンの新しい古典仕立て
“パロティエヌ”「自己への巡礼」

小豆島のオリーブ牛とそのブイヨン
“ポ・ト・フー”「フランスと日本」

香川のイチゴ“さぬき姫のタルト”
「特別な日に」

カフェと小菓子

シェフ

井上 知城

讃岐・瀬戸内の早い春を召し上がれ
～讃岐の風土と食の歴史～

2016年1月26日