

2 0 0 8 古 川 支 部 ワ イ ン 会

Menu

Amuse-gueule (3品)

新百合根のフラン ずわい蟹とキャビア添え
石巻産金華ぎん ムースとマリネ 柚子の香り
フォアグラとオマール海老のゼリー寄せ



hors-d'œuvre

特大の地蛤と贅沢に使った貝類
フレッシュトマトのソースと磯の香りを添えて



hors-d'œuvre salade

鴨胸肉の瞬間スモークと栗原市の漢方野菜、サラダ仕立て
ヴィオレマスタードのヴィネグレット



poisson

低温でじっくりと火を入れた真鯛と葉山葵のリゾット
アサリとクレソンの軽いソースで・・・



viande

国産牛ヒレ肉のソテー カフェ風味“杜の香り”
旬の野菜と新牛蒡のキャラメリゼ



Dessert

コラーゲンとフルーツのガスパチヨ
胡麻風味のフォンダンショコラ
蓬のアイスクリーム
煎茶のチュイル



Pain

Café