

2 0 1 2 古 川 支 部 ワ イ ン 会

Menu

Amuse-gueule (3品)

鮭のほのかな柚子胡椒の香りと自家製カラスミ

生ハムのムースと醤油のヌーベ

雪化粧の枯山水



Hors-d'œuvre

鮑、海老、野菜のパイ包み焼き

パブリカ風味のブルブランソース



Soupe

フォウグラ、トリュフ、ピーツの

コンソメスープ グラチネ



Poisson

鱈の生ベーコン巻きと白子のサバイヨン
アンチョビの軽いソースで



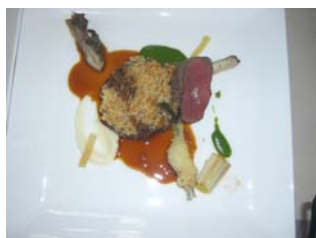
Granité

白葡萄のシャーベット



Viands

北海道産 蝦夷鹿のソテー
エシャロットのコンフィーにヴァイオレットマスタードの香り
ポワブラードソースと生姜のマーマレード



Dessert

林檎、キャラメルのムース タルト仕立て
ロイヤルミルクティーのアイスクリーム
マカロン ショコラカフェ



Pain

Café