

# 2 0 1 3 古 川 支 部 ワ イ ン 会

## *Menu*

### *Amuse-gueule*

コンソメロワイヤルとジュレ  
柚子の香りを添えて



### *Hors-d'œuvre I*

穴子の赤ワイン煮と筍御飯  
フォアグラのソテー 山葵添え



### *Hors-d'œuvre II*

鴨の温製テリーヌ  
マイクロリーフと切り干し大根のアクセント



## ***Poisson***

オマール海老のムース  
椎茸のクロックカンと大蒜のテュイル



## ***Granité***

梅のシャーベット



## ***Viands***

ニュージーランド産スプリングラムのローストと  
ハウレン草のクルート  
行者大蒜のクーリーソースと仔羊のジュ



## ***Dessert***

赤ワインで煮た牛蒡とチョコレートのフラン  
アーモンドヌガーと牛蒡のアイスクリーム



## ***Pain***

## ***Café***