

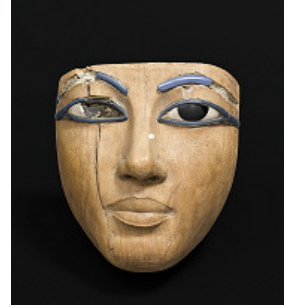
## オーベルジュ・ド・リル トーキョー ルーヴル美術館展特別ランチコース

¥5,000 (税サ込)

### 【前菜】

#### ヒヨコ豆のコロッケと赤キャベツのエチュベ

古代エジプト時代の埋葬用マスクをイメージ。エジプトでよく食されているひよこ豆を使ったコロッケには、中東らしいスパイシーな香りを忍ばせて。ひよこ豆の甘み、赤キャベツのエチュベの酸味、黒ごまとヨーグルトのソースのコクが見事にまとまった一品。ひよこ豆のホクホクした味わいはもちろん、目でも楽しめる印象的な一皿に。



### 【魚料理】

#### 活帆立貝のムースリーヌ ビーツのピューレ ホウレン草のサラダ

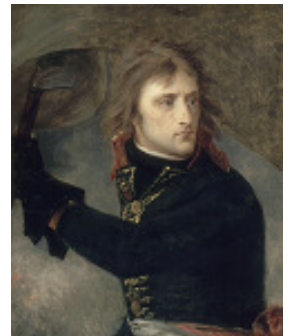
オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ「グルヌイユのムースリーヌ」をアレンジした一皿。モデルとなっている色白の美しいロシア人女性を活帆立貝のムースリーヌで、纏う衣をほうれん草で、艶やかな金髪をカダイフで繊細に表現。ロシアで馴染みの深い野菜“ビーツ”の鮮やかさを活かしたソースにより全体のバランスと華やかさが際立った一皿。



### 【肉料理】

#### 仔牛スネ肉のブレゼ ラングスティーヌとポーチドエッグのフリット マレンゴ風

アルコレでのナポレオンの勇士を描いた作品より。ナポレオンがマレンゴでの戦い以降、勝利のゲン担ぎの意味も含め愛し続けた料理にオーベルジュ・ド・リルのエッセンスを加えて。仔牛スネ肉を口当たり良くしっとり煮込み、ポーチドエッグ、ラングスティーヌ、マッシュルームを添えたフランス料理の王道ともいえる豪華な一皿に。



### 【デザート】

#### チョコレートのブラウニー オレンジ風味

性格表現の頭像より。黒く艶やかに光る様、見るものを魅了する複雑な表情をほろ苦いビターチョコレートを使って象徴的に表現した一品。チョコレートの甘さ、オレンジの爽やかな酸味とフレッシュさ、アイスクリームの冷たさが口溶けの良い絶妙なバランスを誘う上品なデザート。

