

LA RECOMMANDATION DU CHEF Teruhiko Hoshino

11月は、豊穣の秋 料理長 星野晃彦の <伝統とモダン>

クラシックなフランス料理をお楽しみください。

“ヴォルオヴァン” 浅利と秋野菜のフリカッセ 凝縮したトマトソースのアクセント

Vol-au-Vent aux Palourdes Asari et aux Légumes d'Automne, Accents de Sauce Tomate

ヴォルオヴァンとは、風で飛んでしまうほど軽く膨らんだパイという語源から名付けられた古典的な料理の一つです。焼いたパイの真ん中に穴をあけて、浅利でとった出汁と生クリームで秋野菜と一緒に、クラムチャウダー風に仕上げました。横に添えたパイには、トマトソースが入っていますので、合わせて味の変化をお楽しみください。

真鯛のポワレ キャラメリゼしたナッツのクルートをのせて

十六穀米のリゾットと青梗菜のレモンマリネ添え

Filet de Daurade Poêlé en Croûte Pralinée, Risotto aux Seize Graines, Pak-Choi Mariné au Citron

クルートとは、バターとクリームチーズをベースに作った生地のことです。そのベースに、キャラメルにしたアーモンドとヘーゼルナッツを砕いて合わせ、真鯛は身をふっくらとソテーし、クルートと重ねて焼き上げます。ナッツの香ばしさと甘みが真鯛を上品に変えます。もちもちの十六穀米とレモンの効いたチンゲン菜を口休めにどうぞ。

フランス産ラベルルージュ 黒鶏のロースト ジューソース

ジャガイモのリヨン風とトランペット茸のクーリー

Poulet Noir Rôti, son Jus, Pommes Lyonnaises, Sauce aux Trompettes

毛色が黒いブーノワール(黒鶏)は、フランス農務省指定の赤ラベルの貼付許可を受けた鶏で、脂質が少なく、肉のきめが細かいのが特徴です。1羽丸ごとローストチキンにし、その後、切り分けてご提供します。残った骨や皮から出汁を取り、ソースに仕立てます。リヨン風と言えば、玉ねぎを使った料理を指し、たっぷりの玉ねぎと共に作ります。森のキノコ、または黒ラッパ茸と呼ばれるトランペット茸をポルト酒やマデラ酒で煮込み、相性の良いクリームを合わせて、2種のソースと一緒に召し上がってください。

クレモンティーヌのクレームダンジュ

ほうじ茶のアイスクリームと黒蜜ソース

Crème d'Anjou à la Clémentine, Crème Glacée au Thé Hojicha, Sauce à la Mélasse Kuromitsu

クレームダンジュとは、ふわふわのレアチーズケーキと言ったら分かりやすいでしょうか？その甘く優しい味わいの中に、小田原で採れたみかんを入れました。茶来未さんの作るほうじ茶をアイスにして、黒蜜ソースを添えて、ソースにはパッションフルーツのすっぱさを加えました。全部が全部、相性抜群です。どうぞお召し上がってください。

モンブラン <ブラスリー ポール・ボキューズ 銀座>

ラム酒風味のチョコレートソース

Mont-Blanc Style Brasserie Paul Bocuse Ginza Crème Glacée à la Vanille, Sauce Chocolat au Rhum

秋になると食べたくなるモンブラン。和栗ではなくフランスのマロンを使ったモンブランに仕上げます。外からは見えませんが、中にはチョコレートでコーティングされたメレンゲが隠れています。切りづらいので、一口でほうばってみてください。実はとっても軽いです。ラム酒の効いたチョコレートソースと一緒に、秋の夜長にあま〜いモンブランはいかがでしょう？

MENU DU SOMMELIER

¥7,000

今月のフルコースとソムリエが選ぶワインペアリング

.....

Apéritif en Novembre

Vol-au-Vent aux Palourdes Asari et aux Légumes d'Automne,
Accents de Sauce Tomate

“ヴォルオヴァン” 浅利と秋野菜のフリカッセ

凝縮したトマトソースのアクセント

.....

2010 Sancerre Blanc Génération XIX Alphonse Mellot

Filet de Daurade Poêlé en Croûte Pralinée,
Risotto aux Seize Graines, Pak-Choi Mariné au Citron

真鯛のポワレ キャラメリゼしたナッツのクルートをのせて

十六穀米のリゾットと青梗菜のレモンマリネ添え

.....

2018 Côtes du Rhône Mon Coeur Jean Louis Chave Sélection

Poulet Noir Rôti, son Jus, Pommes Lyonnaises, Sauce aux Trompettes

フランス産ラベルルージュ 黒鶏のロースト ジューソース

ジャガイモのリヨン風とトランペット茸のクーリー

.....

2018 Jurançon Ballet d'Octobre Domaine Cauhape

Crème d'Anjou à la Clémentine,
Crème Glacée au Thé Hojicha, Sauce à la Mélasse Kuromitsu

クレモンティーヌのクレームダンジュ

ほうじ茶のアイスクリームと黒蜜ソース