

～主催・東京大学駒場友の会～

味覚のアトリエ@駒場 クラブアトラス×味覚の一週間 “東大生へ向けての食育”



*Menu*

ブランドード

*Brandade*



人参をまとったフォワグラのフォンダン仕立て オレンジの香るメレンゲと無花果を添えて

*Fondant de foie gras*

Q.E.D.CLUB 大村龍一郎料理長

平目のデュグレ風

*Filets de barbus Dugléré*

ストラスヴァリウス 小山英勝オーナーシェフ

仔羊腿肉のロースト プロヴァンス風 トマトファルシとバジルソース

*Gigot d'agneau rôti à la provençale, tomate farcie et sauce au basilic*

ロアラブッシュ 中嶋寿幸オーナーシェフ

タルトタタンとバニラアイスクリーム

*Tarte tatin et glace à la vanille*

ルヴェソンヴェール 伊藤文彰オーナーシェフ

食後のお飲み物とミネラルデイズ

*Café et mignardise*

*Le 23, Octobre, 2017*