



～東大駒場友の会 主催～  
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

カリフラワーのポタージュ

*Potage Dubarry*

ルヴェ ソン ヴェール 伊藤文彰オーナーシェフ

ウズラとフォワグラのパテ 干しイチジク添え

*Pâté de caille et de foie gras aux figues sèches*

伊藤文彰

鯛のムースのパイ包み焼き クリームソースに宮廷で好まれたサフランで香りづけ

*Mousse de daurade en croûte à la crème safranée*

テロワール カワバタ 川端清生オーナーシェフ

鶏肉のポタージュ(煮込み)グリーンピース添え シャンピニオンファルシと共に

*Potage de poulet aux pois verts*

Chez Shimizu 清水郁夫オーナーシェフ

ラム酒風味のババ ヴァニラアイスクリームとクレームシャンティイ添え

*Baba au rhum avec glace à la vanille et crème chantilly*

伊藤文彰

色々なマカロン

*Macarons variés*

伊藤文彰

食後のお飲み物

*Le 22, Octobre, 2018*