

Soirée de CLUB ATLAS

第一回クラブアトラス賞味会

アミューズ

Amuse-bouche varié par 4 chefs

活黒アワビを柔らかく3時間火を入れ2日熟成 冷製肝のソースを添えて(川端)

Ormeau sauce son corail

ポワローのパートフィロ包み トリュフ風味(岡本)

Aumônière de poireaux à la truffe

モルタデッラサンド ピスタチオ風味(松本)

Sandwich mortadella

アオリ烏賊とチョリッソをケーキサレに乗せて(飯塚)

Calamar au chorizo sur cake salé

フランス産リュバークとフォアグラのガトー仕立て 夏の菜園サラダと共に

Terrine de foie gras aux rhubarb, Salade fleurs de jardin d'été

Pinot blanc 2013 ALBERT BOXLER

ブルターニュ産オマール海老をヴァニラ風味で ハーブの香るズッキーニとマンゴーを添えて

Homard breton tied au citron vanillé avec des mangues à la coriandre et courgettes

Vouvray sec 2011 Vincent Careme

真鯛のパイ包み焼き エシャロットと白ワインのソース

Dorade japonaise en croûte sauce au beurre blanc

Beaune du Château Premier cru 2012 Domaine Bouchad Père & Fils

北海道産 雉鳩のロースト 赤ワインソース

Pigeon ramier rôti sauce vin rouge

Yoichi-Nobori Passetoutgrain 2012 Domaine Takahiko Soga

白桃のマリネ 桃のジュレとクレームを添えて 赤紫蘇のソルベとともに

Pêche marinée escorté d'une crème onctueuse et une gelée, sorbet au "Shiso"

食後の飲み物とミニャルディーズ

Café & mignardises

