

Soirée de CLUB ATLAS
第二回クラブアトラス冬の賞味会
le 13. Février. 2017

L'Amuse-bouche et Gaspacho de Saison (par Chef WATANABE)

いばらキッスとフルーツトマト、セロリのガスパチョ カンパリオレンジのエキュームをのせて
浅草老舗とのコラボスナックとアントナン風グリーンオリーブのマリネ
S.A. Blanc de Blancs / Henriot / Champagne

Langoustines laque, Taboulé et Crèmeaux de Chou-fleur sur une gelée de crustacés (par Chef FURUYA)

駿河湾の赤座海老のラケとそのコンソメジュレ カリフラワーのタブレとクレムー
2014 Anjou Blanc "la Chapelle" Chenin Sec Vieilles Vignes / Château de Fesles / Loire

Ormeau braiser, purée de fleur de corza et oignon nouveau,
servir avec tige de pétasite du Japon (par Chef SHINDO)

島根県産黒鮑 柔らかく蒸し焼きにし 菜の花と新玉葱のピューレにのせ 蔦の薹の苦味をアクセントに
2012 Saint-Bris Vieilles Vignes / Clotilde Davenne / Bourgogne

L'Amadai à la Nage (par Chef WATANABE)

山口県萩直送釣り甘鯛 うろこ付きで香ばしく焼き 百合根と枯木ゆずのナーージュ仕立て
2012 Châteauneuf du Pape Blanc / Domaine des Sénéchaux / Rhône

Ballottine de Lièvre, sauce poivrade (par Chef TAKARA)

野ウサギのパロティエヌ仕立て ポワヴラードソース
2013 Collines Rhodaniennes "Héluicum" / Les Vins de Vienne / Rhône

La Marjolaine (par Chef WATANABE et Chef MIYAWAKI)

ガトー・マルジョレーヌ@KOMAGATA2017

Café et Mignardises

日本堤 バッハコーヒーと 駒形をイメージした小菓子

