

# MENU

## *Amuse*

シブレットとパセリのエボンジュとビブレスカスの軽いムース

## *Hors d'œuvre varies*

今宵のオードブル 6点盛り ストラスヴェリウス風

- ・フォアグラのフラン トリュフの香り
- ・鴨のバロチーヌ ジュ・トランシュ
- ・海の幸と雲丹のほうれん草包み 甲殻類ソース
- ・自家製スモークサーモンのタルタル仕立て キャビアと共に
- ・鴨と黒豚の小さなパイ包み焼き
- ・横浜野菜のムース コンソメジュレを添えて

## *Loup de mer*

京都舞鶴産天然スズキ エスカロップにし天使の海老のムースと共に

フルターニユ産オマールと発酵バターを閉じ込め全粒粉ベニエに

ブルー・ド・トマト、冷凍卵黄とエシャロットのクーリ添え ムッシュ・ホキューズへのオマージュを込めて

## *Agneau*

石田めん羊牧場より サウスダウン種のコンポジション

## *Marron*

丹波栗（銀寄）と梨のクーブ 渋皮煮のクルスタードを添えて

## *Mignardises*

プティフルとコーヒー又はハーブティー

- ・トリュフチョコレート
- ・ピスタチオのマカロン
- ・抹茶クリーム入り葛饅頭

*Sever son Verne*

French restaurant  
STRASVARIUS

Revercements  
ORAMITO



Restaurant  
Nabeno-ism



2005 Albert BOXFER  
2012 Les GOURBERT  
2016 Stéphane OGIER  
2015 Pierre L'UNFEAU-PAPIN Muscadet de Sevre et Maine "Terre de Pierre"  
N° Pierre MONCVIT  
Extra Brut Cuvée Delos Grand Cru  
Coudreau La Combe de Mallevaut  
Gigondas Cuvée Florence  
Riesling GC Sommerberg F. Vendanges Tardives

## VIN

*Soirée de CLUB ATLAS*

第4回 クラブアトラス賞味会



*le 1er Octobre 2018*