



～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