

*Dîner des Disciples et des Amis d'Auguste  
Escoffier au Japon*

平成20年6月3日(火)18:00  
日本エスコフィエ協会 晩餐会メニュー

*Menu*

*Plaisir de bouche pour ouvrir l'appétit*  
アミューズ プーシュ

*Médailillon de homard au crabe sur une gelée de mandarine  
vanillée à la jardinière*

ヴァニラ香るマンダリンのジュレに  
オマール海老と蟹の菜園仕立て

*Velouté glacé de potiron et consommé en gelée  
à la crème orangée et cannellée*

南瓜のヴルテとコンソメの冷製スープ  
オレンジとシナモンを香らせたクリームと共に

*Saucisson de daurade de Nagasaki fourré de langoustine  
sauce marinière aux giroldes*

長崎産天然小鯛とラングスティヌのソーセージ仕立て  
コキヤージュとジロル茸のマリニエールソース

*Granité de pêche à la lavande*  
桃のグラニテ

*Crêpinette de filet de bœuf Japonais Rossini aux  
macaroni gratinés sauce au Pommard*

和牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風  
ソースポマールにて

*Sélection de fromages de France*  
フランス産フロマージュの取り合わせ

*Figue compotée de Porto, sa gelée, sa glace avec le chocolat amer*  
無花果のコンポート、ジュレ、アイスクリームのデザート  
チョコレート飾り

*Café et mignardises*  
カフェと小菓子

*Vins*

*Charles Lafitte Brut Tour sur Marne*  
シャンパン

シャルル ラフィット ブリュ フランス・シャンパーニュ地方産

*Chateau Tour Léognan Pessac-Léognan*  
白ワイン

シャトー トゥール レオニャン フランスボルドー地方産

*Santenay Louis Latour*  
赤ワイン

サントネー フランス・ブルゴーニュ地方産