

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

平成21年6月9日(火)18:00

日本エスコフィエ協会 晩餐会メニュー

前奏曲は2009年のスタイルで
国産生ハムとメロン 赤玉スイートワインのジュレ
Melon au Jambon Cru, Fantaisies Parisiennes

北の大地と海原より 東の間の夏
ホワイトアスパラガス 巻き海老 帆立貝の温かい一皿
タラバ蟹とセロリラブのヴルーテ
甲殻類と柑橘フルーツのムースリーヌ
*Délice Tiède d'Asperges Blanches,
Crevette et St-Jacques, Sauce Mousseline de Crustacés*

涼風の香り
すっぽんの冷製コンソメ 雲丹のロワイヤルと蓴菜添え
Consommé Glacé de Tortue à la Royale, Oursins et Junsai

ムッシュ・オノへのオマージュ
舌平目のエリザベス風
彩とりどりの夏野菜と黒米のリゾット 甲州ワインのソース
Filet de Sole Farci Elisabeth

間奏曲

南高梅のシャーベット
Sorbet d'Ume-shu

南仏への憧れ
国産仔羊を二種
背肉のロースト ロール仕立て ムサカ風
腿肉のパイ包み焼き
*Duo d'Agneau Hokkaido,
Noisette d'Agneau Rôtie en Rouler à la Façon de Moussaka,
Feuilleté de Gigot d'Agneau en Navarin*

チーズのワルツ
国産チーズのプロフィットロールを三種
Valse de Profiteroles en Fromages

甘いクインテットの饗宴
ブルーベリー酒が香るサヴァランと空豆のブラウニー
旬のフルーツのコンポートとそのジュレ
*Harmonie de Savarin à la Mélasse,
Brownny aux Pois Verts et Compote de Fruits de Saison*

余韻

コーヒーと小菓子
*Café
Mignardises*