

第35回 料理とワインの会

トリュフ、フレス産鶏とヴェッシー

シェ・アスマ開業15周年の節目を迎える2019年最初の食事会、
今回は「フレス産鶏肉のトリュフ詰め、ヴェッシー包み」をご用意いたします。
豚のヴェッシー(膀胱)に食材を入れて火を通すことにより、
水分・香り・旨味を逃さずに最高の状態を作り出せるのが醍醐味のクラシックな料理です。

リヨンの3つ星「ポール・ボキューズ」等、この料理をスペシャルティとしているレストランもありますが、
時間も手間もかかるため、技術が発達した現代ではチャレンジする料理人も少ない
貴重な調理法と言われています。

フランス最高級であるフレス産の鶏肉に黒トリュフを贅沢に詰め、その1羽を丸ごとヴェッシーで包みます。
風船状となったヴェッシーの中で生まれる極上の味わいには是非ご期待下さいませ。
ワインとのリアージュもどうぞお楽しみに!!

MENU

山菜のベニエ 軽いマヨネーズソース

Beignet de SANSAI Sauce Mayonnaise Légère

フォア・グラと苺コンフィのテリーヌ ポルト酒ソース

Terrine de Foie Gras et Fraise Confit Sauce Porto

アンコウと牡蠣のクレピネット包み焼き 桜海老のソース

Lotte et Huitre en Crêpinette, Sause SAKURA EBI

フランス最高級フレス産鶏のトリュフ詰め

ヴェッシー包み

Poulet de Bresse truffe en Vessie

デザート&コーヒー

Dessert et Café

VINS

～Vin Blanc～

ヴァン・ド・サヴォワ・アビーム

2017 Vin de Savoie Aymes

(Philippe et Sylvain Ravier)

リムー キュヴェ デディカス

2016 Limoux Cuvée Dédicace

(Château Rives-Blanques)

～Vin Rouge～

ペルナン・ヴェルジュレス

2013 Pernand-Vergelesses AOC

(Domaine Pierre Cornus-Camus)

銘柄は仕入の状況により変更する場合があります。

◆日時 3月 6日 (水) 19:00～

◆参加費 ￥ 15,000 (料理・ワイン・消費税・奉仕料込み)

銀座フション・ドール ～Chez AZUMA～

TEL 03-3573-0019 中央区銀座5-9-5田創館ビル B1 <http://www.chez-azuma.com>

皆様のご予約をお待ちしております。