

第34回 料理とワインの会

ジビエ Gibier

フランス料理で旬の味わいをもっとも感じさせる素材、それはジビエをおいてないでしょう。
飼育された動物に比べ運動量が多く、自然のえさを食べて育つジビエには肉本来の旨味が段違いに含まれます。

狩猟民族のヨーロッパ人にとってジビエは日々の糧にすぎませんでした、
農耕・牧畜が発達するにつれて特権階級のみが食べられるご馳走になっていきました。
絶対王制以降のヨーロッパでは狩猟はもっぱら王侯貴族が楽しみのために行うゲームとなりました。
農民がポターージュとパンで飢えをしのいでいたころ、王侯貴族はジビエの大饗宴を行っていたのです。

フランスではシーズンが始まると、ジビエはレストランメニューの主演になり、厨房はがぜん活気付いてきます。

素晴らしい素材をより素晴らしく提供しようと努めた先人達の造詣と技術が
ジビエ料理を高度な位置にまで高めたのです。

食肉店やマルシェの店頭は毛皮のついた鹿やウサギや猪、羽つきの野鳥で彩られ、一般の家庭でも料理されます。

ジビエの季節はフランスで最高の美食シーズンなのです。

シェフがジビエ素材達をどのように作り上げるのか乞うご期待！ワインとのリアージュもご堪能下さい！

MENU

イノシカのレバーとハツのカルパッチョ

Foie de Chevreuil cru a huile d'Olive

キジのコンソメスープ トリュフ風味

Soupe au consommé de faisan à la truffe

山鳩の冷製 フォアグラと赤米詰め

クレソンとパプリカのソース

Rondelle de Pigeon aux farcie au foie gras et légumes,
sauce cresson et poivron rouge

キジもも肉のムースと胸肉のやわらかポッシュェ

粒マスタード風味のクリームソース

Suprêmes de faisan poché au crème de moutarde

野鴨のロースト サルミンソース

Canard sauvage rôti en salmis

デザート&コーヒー

Dessert et Café

VINS

～Vin Blanc～

IGP ペイドック ドメーヌ ルジェ ヴィオニエ

2016 IGP Pays d'Oc Viognier

Domaine Rougié (Château de Rieux)

～Vin Rosé～

フォジュール ドメーヌ ド クドニョ ロゼ

2016 Faugères Rosé Domaine de Coudougnou

(Les Crus Faugères)

～Vin Rouge～

ラ・サル・ド・シャトー フジョー

2006 La Salle de Ch Poujeaux

<Médoc-Moulis>

ジゴンドス トラディション ル グラン モンミライユ

2010 Gigondas Tradition Le Grand Montmirail

(Domaine Brusset)

銘柄は仕入の状況により変更する場合があります。

◆日時 12月5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。