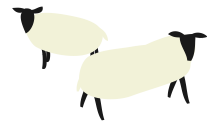


Chez AZUMA
第36回 料理とワインの会



ミルクラム
~Agneau de Lait~



シェ・アズマ開業15周年の節目を迎える2019年の食事会、第2弾となる今回は、毎年恒例のミルクラムをご用意いたします。

ミルクラムとは生後2~3ヶ月以内の母乳で育った「乳飲み仔羊」のことで、羊の出産時期は2~3月、すなわち、この時期にしか食べられない旬の食材なのです。仔羊とはまた違う繊細な肉質で、淡いピンク色をした上品な味わいは格別です!!

ミルクラムは、以前出演したTV番組『料理の鉄人』の対決でお題となり、一頭から多彩な料理を作り上げた東シェフが勝利を収めたことでも縁のある食材です。

年に一度しか入手できないミルクラムの魅力を是非ご堪能下さいませ。
ワインとのマリアージュもどうぞお楽しみに!!

MENU

北海道産ホワイトアスパラガス
特製オランダソース フラッドオレンジ風味
Asperge blanche de HOKKAIDO
à l'hollandaise d'orange sanguine

野菜と仔羊のスープ仕立て アイリッシュ風
Soupe d'Agneau de lait et des légumes à la Irishe

仔羊もも肉の岩塩包み アンチョビ風味
Gigot d'agneau en anchois en croûte de sel

仔羊ロース肉 鉄鍋の蒸し焼き
Noix d'agneau en cocotte et son jus

デザート&カフェ
Dessert et Café

VINS

~Vin Blanc~

アルザス リースリング オステンベルグ
(ドメヌ ローヴ)
2017 Alsace Riesling Ostenberg
(Domaine Loew)

~Vin Rouge~

コート デュ ローヌ ヴィラージュ ケレンヌ
"キュヴェ・マクシミリアン"
(ドメヌ レ グラン ボワ)
2016 Côtes du Rhône Villages Cairanne
"Cuvée Maximilien"
(Domaine Les Grands Bois)

シャトー・カルヴィモン
<ボルドー/グラヴ>

2015 Château Calvimont
<Bordeaux / Graves>

銘柄は仕入の状況により変更する場合があります。

◆日時 6月5日(水) 19:00~

◆参加費 ¥14,000- (料理・ワイン・税・サ込み)

ブション・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。