

# Chez AZUMA

## 第41回 料理とワインの会 “ジビエ”

「冬の醍醐味」といえば、野性味あふれる味わいを堪能できるジビエ料理です。  
フランスをはじめヨーロッパ各国では、高級食材をしのぎ、花形の地位を築いているジビエ。  
飼育された動物に比べると、自然のえさを食べて育つジビエは、  
栄養価が高く、肉本来の旨みが豊富に含まれています。  
フランス料理においても最も旬の素材を味わえる食材であり、また料理人の知識と経験、  
そして眼力が試される、腕の見せ所でもあります。

今回もシェフ東の親戚のハンターから取り寄せる蝦夷鹿をメインに、  
ジビエづくしのフルコースをご堪能頂きたいと思えます。  
ワインとのリアージュもお楽しみ下さい。

### MENU

#### アムューズグール Amuse-Gueule

真鴨のフォアグラ巻き 赤ワインソース  
Rondelle de Canard Sauvage Farci au Foie Gras

蝦夷鹿シバーのソテー エシャロットとニンニクのバターソース  
Foie de Chevreuil Sauté au Persillade

若イノシシのパプリカムース詰め ピカントソース  
Émince de Marcassin au Mousse de Poivron Rouge

骨付き蝦夷鹿肉のロースト ドライフルーツの香り  
Côte de Chevreuil Roti au Fruits Secs

#### デザート&コーヒー Dessert et Café

お料理に合わせて、【白ワイン1種・赤ワイン2種】をご用意します。

ソーシャル・ディスタンスを確保するため、日程を2日間設けました。  
各日とも10名様で満席とさせていただきます。

◆日時 12月12日(土) 19:00~  
12月16日(水) 19:00~

◆参加費 ¥14,000 (料理・ワイン・サ込み)  
※別途、消費税10%を頂戴します。

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>