

# Chez AZUMA

## 第42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

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

野鴨とキノコのテリーヌ  
Terinne de Colvert et Champignons

キジのコンソメスープ トリュフ風味  
Soupe au Consommé de Faisan à la Truffe

野鳩のフォアグラ詰めロースト ポルトソース  
Pigeon Ramier Farci au Foie Gras sauce Porte

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

※仕入状況により、内容を変更する場合がございます。

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14名様で満席とさせていただきます。

◆日時 12月4日(土) 19:00～  
12月8日(水) 19:00～

◆参加費 ¥15,000 (料理・ワイン・税・サ込み)

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>