

フション・ドール ~Chez AZUMA~

第33回 料理とワインの会

秋のマルセイユ祭り!!

きのことフイヤベース

その昔、漁師たちが売れない魚をごった煮にして食べたことから始まったフイヤベース。

語源は、「煮込む(bouill) + 火を止める(abaisse)」の合成語

(=短時間で強火で魚を煮込む料理)であるといわれています。

発祥の地マルセイユでは1980年に市が制定した「フイヤベース憲章」によりその伝統的な材料と調理方法が守られ続けており、今やマルセイユを代表する料理として家庭やレストランで世界各国から訪れる多くの人々にも楽しまれています。

さて今回のメインは、普段よりスケールアップした「フイヤベース・ロワイヤル」です。

旬のモンサンミシェル産ムール貝とオマール海老を揃えた極上の具材からとれるスープは格別の味わいになることでしょう!

秋の味覚・山梨の八ヶ岳より取り寄せた「キノコ」をふんだんに織り交ぜながら、南仏産ワインとマルセイユを堪能するティナーへ是非お越し下さい!

~MENU~

キノコのテリーヌと高原野菜の盛合わせ

Terrine de champignons des bois

キノコのスープ パイ包み

Soupe de champignons en croûte feuilletée

仏産うさぎのローストとキノコのソテー
仔牛のど肉の煮込みを添えて

*Lapin roti et champignons des bois,
ris de veau braisé*

フイヤベース・ロワイヤル

オマール海老、帆立貝、伊勢産の鮮魚2種、
モンサンミシェル産ムール貝

Bouillabaisse Royal

デザート&カフェ

Dessert et Café

~VINS~

Vin Blanc

レ・コスト ミネルヴォア 2016

Les Costes AOC Minervois

(Dom. PIERRE CROS)

Vin Rouge

キュヴェ・グランド・トラディション

ミネルヴォア 2015

Cuvee Grande Tradition AOC Minervois

(Ch. DU DONJON)

Vin Rosé

バンドール ロゼ 2016

Bandol Rose AOC

(Dom. TEMPIER)

◇日時 9月19日(水) 19:00~

◇参加費 ¥12,000 <料理・ワイン・税・サ込み>

中央区銀座5-9-5 田創館ビルB1 TEL 03-3573-0019

皆様のご予約をお待ちしております。