

Chez AZUMA  
第32回 料理とワインの会



ミルクラム  
~Agneau de Lait~



2009年より始めました「 Chez AZUMA 料理とワインの会」は第32回を迎えることになりました。  
いつもご支援下さいます皆様のおかげです!心より御礼申し上げます!!

これからも普段のメニューには出せない大物食材やマニアックな食材など  
皆様にお楽しみ頂きたい料理を考え、続けていきたいと思っておりますので  
今後どうぞ宜しくお願い致します!!

さて、毎年春の訪れとともにやって来るのがミルクラム(乳飲み仔羊)のシーズンです。  
草や飼料を口にする前の「乳飲み」は生後2~3ヶ月の大変貴重な食材。  
「仔羊」とはまた違う繊細な肉質で、その上品な味わいは格別です。

乳飲み仔羊は、以前出演したTV番組「料理の鉄人」の対決でお題となり  
1頭から多彩な料理を仕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。  
今回はその時に作ったメニューも登場する予定☆  
年に1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!!

**MENU**

乳飲み仔羊の柔らか部位のポッシュ 冷製仕立て  
フルーツと野菜のソース

Filet d'agneau poche sauce aux fruits et légumes

富良野産ホワイトアスパラ、オランダソース

Asperge blanche sauce hollandaise

乳飲み仔羊 肩ロースのコンフィ

エストラゴンとクレソンのクリームソース

Epaule d'agneau confite  
sauce à la crème et à l'estragon et cresson

乳飲み仔羊もも肉のローストと背肉のパイ包み

Gigot et côtelettes d'agneau en croûte

デザート&カフェ

Dessert et Café

**VINS**

'16 ソーミュール フラン ラリコルヌ テ クロ  
(ドメヌ テ クロ モリス)

2016 Saumur Blanc La Licorne des Clos  
(Domaine des Clos Maurice)

'15 コルビエール ル ロド ラネル  
(クロドラネル)

2015 Corbières Le Lolo de l'Anhel  
(Clos de L'Anhel)

'11 ポムロル シャトー ラパタッシュ  
<ボルドー/ポムロル>

2011 Pomerol Chtâteau La Patache  
<Bordeaux / Pomerol>

◆日時 6月6日(水) 19:00~

◆参加費 ￥13,000 (料理・ワイン・税・サ込み)

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>