



Chez AZUMA

第37回 料理とワインの会



スコッチハギス

Scotch Haggis

シェ・アズマ開業15周年の節目を迎える2019年の食事も、
第3弾となる今回は、「スコッチハギス」をメインとした内蔵料理です。
「スコッチハギス」とは、ミンチにした羊の内臓をオートミールやハーブ、スパイスと合わせ、
羊の胃袋に詰めてポイルしたスコットランドを代表する伝統料理です。
東シェフが料理界へ入るきっかけとなった師匠、荒田勇作氏が宴会料理として作ったことで出会い、
著書シェフシリーズ「必要の重さ」の中で再現しています。
今回は、この著書になぞらえて、豚の胃袋、牛の心臓・肝臓、仔牛の腎臓を使い、
たっぷりのローズマリーで仕上げます。
そして、最後となるかもしれない「フーダン・ノワール」や、
牛トリップをじっくり煮込んだ「トリップ・ア・ラ・モード・カーン」も登場します。
師匠に想いを馳せながら、改めて原点に立ち戻るクラシック料理を皆様にお届けします。
どうぞ、ご期待下さい。
ワインとのリアージュもお楽しみに!!

MENU

ロニオンソテーのタルト ポルトソース
マスタード風味

Tarte aux Rognons sauce au Porto

フーダン・ノワール リンゴ添え

Boudin Noir

牛トリップの煮込み カーン風

Tripes à la mode de Caen

～シェフスペシャリテ～

スコッチハギス

Scotch Haggis

デザート&カフェ

Dessert et Café

VINS

～Vin Doux Naturel～

バニユルス テレーズ レーグ
(ドメーヌ・ド・ラ・レクトリー)

'16 Banyuls Thérèse Reig
(Domaine de la Rectorie)

～Vin Rouge～

ソーミュール・シャンピニー・ラ・ヴォルティエ・ジュ・テ・クロ
(ドメーヌ・テ・クロ・モリス)

'17 Saumur-Champigny La Voltige des Clos
(Domaine des Clos Maurice)

～Cidre～

シードル「アルティザナル」ブリュット「ビグダン」ル・フラン
(ドメーヌ・ドミニク・ル・フラン)

NV.Cidre Artisanal Brut Bigouden Le Brun
(Domaine Dominique Le Brun)

～Vin Rouge～

カオール キュヴェ パルティキュリエール
(シャトー・ラマルティエヌ)

'14 Cahors Cuvée Particulière
(Château Lamartine)

銘柄は仕入の状況により変更する場合があります。

◆日時 10月 2日 (水) 19:00～

◆参加費 ￥12,000 (料理・ワイン・サ込み/税別)

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。