

M E N U

アミューズ・グール〈オニオンとベーコンのタルト〉

Amuse-gueule〈Tarte à l'oignon et lard fumé〉

冷製オマール海老のガトー仕立て

イラン産オシエトラキャビアとコンソメジュレ エストラゴンの香り

Gâteau de homard au caviar Oscietre, consommé en gelée, perfume à l'estragon

鴨のフォワグラのボワレ アルデンテに仕上げた新潟有機赤米入りリゾットと
加賀百万石椎茸のクロッカ、きのこ入りマデラソース

Foie gras de canard poêlé sur risotto d'AKAMAÏ, croquant de KAGA-HYAKUMANGOKU-SHIITAKE, sauce madère aux champignons

帆立貝とトリュフのアンクルート サルシフィー、広東黒くわい、あわび茸
ポワロー・ジュヌのエチュベとソース・ブルブラン

St-Jacques et truffe en croûte, sauce beurre blanc,
légumes étuvés-salsifis, KANTON-KURO-KUWAI, AWABI-TAKE, Jeune poireaux-

じっくりと焼き上げた極上新潟牛のボワレと4種のコンディメント

マスタード風味のタップナード、セルバーチカ、下仁田葱のピューレ、青森産ホワイト6片のロティ

Excellent de bœuf NIIGATA aux quatre condiments
- Tapenade à la moutarde, rucola selvatica purée de SHIMONITA-NEGI, ail rôti -

シトラスのムースと柑橘フルーツ ココナッツのソルベ、オレンジとグリオットのソース

Mousse de citrus aux segments d'agrumes et glace coco, coulis d'orange et purée de griotte

コーヒー又は紅茶

Café ou thé

ごあいさつ

玉子とクリームを生地にじっくりと炒めて甘味を引き出した玉葱とベーコンを加え、パイに詰めて焼き上げます。

ガトーはフランス語でケーキ、ジュレはゼリーのこと。オマール海老や緑黄野菜を小さなケーキに見立てた冷製の前菜です。イラン産のオシエトラキャビアを添えています。

両面色よく焼き上げたフォワグラにバターとバルミジャーノで仕上げた少し菌ごたえのあるリゾットの組み合わせ。味のアクセントはマデラ酒のソースとカリカリに仕上げた滋味あふれる加賀百万石椎茸です。

折り込みパイで包んで焼き上げ、ナイフを入れると現れるのが層になったトリュフと帆立貝。白ワインをベースにしたバターソースと旬の野菜や根菜類を添えています。

極上の霜降り新潟牛を列車の中でじっくりと焼き上げています。付け合せには、お肉をより美味しく召し上がっていただくためのコンディメント(薬味)として4種類をご用意しています。味のバリエーションをお楽しみください。

シトラスはみかん類の総称。このシトラスの酸味を生かした口当たりの滑らかなムースです。スタールビー、オレンジ、愛媛の伊予柑などの柑橘フルーツと組み合わせることによりバランスの良い爽快感を演出しています。

お食事の最後はお好みでコーヒー、紅茶をお選びください。今回のコーヒーはマンデリンシボルガーのスーパーグレードをご用意しています。インドネシアの高原地帯で栽培され、豊かなコクと独特の香味があり、程良い酸味と苦味が特徴です。

ダイナープレヤデス 調理長 伊福部 雅司

※季節により内容など一部変更になる場合がございます。