

DOLCE



マンゴーかき氷



鴨ロースの香ばしい炭火焼きと
賀茂なすのモザイク
アンチョビと香草ソース



ほんのり温かな
トウモロコシのスフレと
フォアグラ
甘くないキャラメルソース

SECONDO PIATTO



炭火で焼いた鮎と
クレソンの
パヴェティーニ

PRIMO PIATTO



いろいろどりの夏野菜の
煮こごととヴィンソワーズ
夏トリュフ風味



たつぷりの生うにをのせた
冷製フェデリーニ
丹波の黒枝豆ソース



やわらかくコンフィにした
活鰻を浮かべたガスパチヨ
キャビア添え



冷たくひやした桃とオマール海老
ミントのジュレと
ヨーグルトのソルベット

ANTIPASTO

夏のコースメニュー



MENU D' ESTATE



PRIMO PIATTO

いろんなキノコの
リゾット

RISOTTO DI FUNGHI

[4人前]

・キノコ	計200g ポルチーニ・プルロット・ピエドムートン・ トランベット・ジロール・シャンピニオン 他
・リゾット米	160g
・にんにくオイル (作り方はしおりを参照)	10cc
・ブロード (作り方はしおりを参照)	400cc
・バター	少量
・生クリーム	60cc
・塩	適量
・パルメザンチーズ	適量
・黒コショウ	適量
・黒トリュフ	適量

＜リゾット米＞(この中から160g 使う)

・米	900g (新米を使用する場合は、水分を10％～15％減らす)
・水	900cc
・サフランパウダー	1.3g
・塩	少量
・白ワイン	少量
・EVオリーブ油	適量

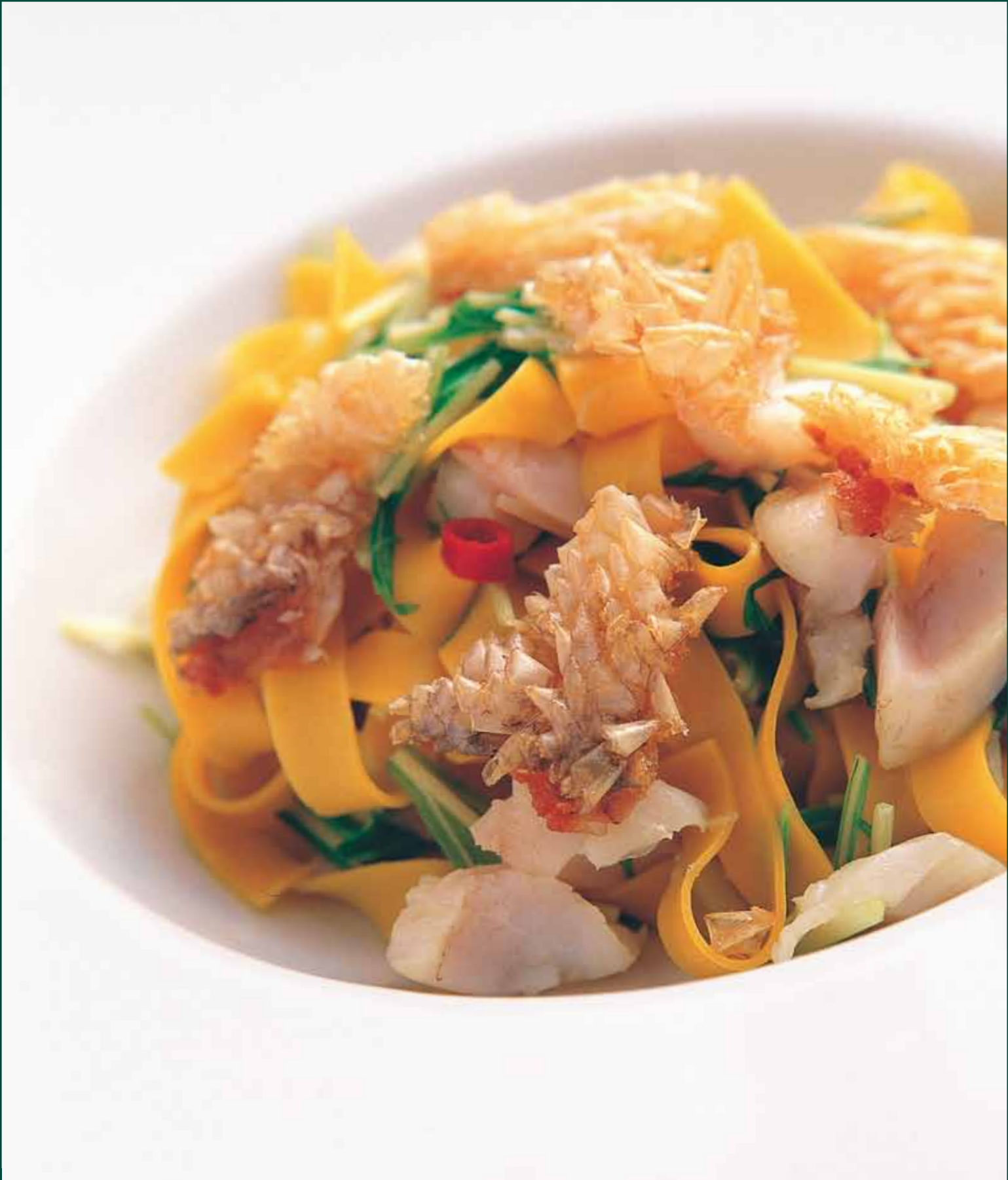
1. 水にサフランパウダー・塩・白ワインを入れる。
2. 米をEVオリーブ油で温めるように炒め、1.を加えふたをして、
180℃のオーブンに13分入れる。
3. 軽く混ぜて約10分間蒸らし、すぐに冷やす。

(作り方)

1. 手で裂いたキノコをにんにくオイルで蒸し焼きにする。
2. 1.にブロード・バター・生クリームを加え、塩で味を調える。
3. 2.にリゾット米を加え、水分がなくなるまで火を入れる。

(仕上げ)

パルメザンチーズを加えてよく混ぜ合わせ、黒コショウ・
黒トリュフを上から散らす。



PRIMO PIATTO

甘鯛 水菜の
サフラン風味のタリアテッレ

TAGLIATELLE CON ORATA E MIZUNA AL ZAFFERANO

- [4人前]
- ・サフラン風味のタリアテッレ 140g
 - ・甘鯛 120g
 - ・水菜 適量
 - ・にんにくオイル 40g
(作り方はしおりを参照)
 - ・あさりだし汁 200cc
(作り方はしおりを参照)
 - ・甘鯛のフュメ 100cc
(作り方はしおりを参照)
 - ・たかのつめ 2片
 - ・黄柚子 適量

＜サフラン風味のタリアテッレ＞

- | | | | |
|------|------|-----------|-----|
| ・強力粉 | 500g | ・塩 | 3g |
| ・卵 | 4個 | ・EVオリーブ油 | 15g |
| ・卵黄 | 3個分 | ・サフランパウダー | 5g |

1. 強力粉以外をまぜ合わせ、全体量の中から250gを取りサフランパウダーを溶かす。
2. 強力粉と1.を練り込む。

(作り方)

1. 甘鯛の身に重量の0.8%の塩をあてておき、皮はうろこのついたままひき、180℃の油でうろこがカリカリになるまで揚げる。身は軽く蒸しておく。
水菜は1.5cm幅にカットしておく。
2. 鍋ににんにくオイル・あさりだし汁・フュメを合わせ、たかのつめを入れ少し煮詰める。
3. 2.にゆで上がったタリアテッレを入れ調味し、甘鯛の身と水菜を入れて和える。

(仕上げ)

皿に盛り、甘鯛のうろこと黄柚子を散らす。