

フランス料理 × 日本酒 ”八海山”

フランス料理と”八海山”季節限定酒飲み比べを楽しむディナー

3月17日(土)

第一部 17:00～19:30 ・ 第二部 20:00～

¥5,800(税別) (お料理+各日本酒1杯ずつセット)

銘酒”八海山”。シェフエリックが試飲を重ね・・・日本酒にも合うフランス料理コースを考案しました。

フランス料理と日本酒のペアリング・・・ぜひこの機会にお楽しみください!!

★ (株)八海山より日本酒スペシャリストの方が来てくださいます。
各種お酒の特徴や八海山のお話・・・たくさん聞かせて下さいます!! ★

《お料理メニュー》

《アミューズ》

Foie gras canape brioche
フォアグラカナッペ

《前菜》

La tomate d'Alain Ducasse
山羊のチーズクロタンドシャヴィニョールと
ミニラトウイユ詰めトマトのロースト

《お魚料理》

Poisson du jour sauce crustaces
本日のお魚 海老と蟹のソース

《お肉料理》

Qunelle de volaille a la crème de curry et pilaf
鶏肉のクネル カレー風味のクリームソース

《デザート》

Delice aux fruits rouges
赤いフルーツのムースケーキ

《合わせるお酒》

・貴醸酒



・純米吟醸 雪室貯蔵三年



・特別本醸造



・越後で候(青)



・樽内二次発酵酒 あわ



ご予約は以下まで・・・。



La fleur de sel / ラ・フルール・ド・セル
東村山市栄町2-5-9 Tel&Fax 042-398-1833 (月曜日定休)
<http://www.r-lafleurdesel.com>

