

2014年ゴブラン会賞味会

Hotel Metropolitan Edmont
le 9 Mai 2014

□フランス料理□

Dix Amuse-Bouches Variés

エドモントの特製各種アミューズ・ギュール

Pain Surprise (Roquefort Saumon fumet Oursin)

パン・シュアブリーズ 3種の特製エドモント風アミューズサンドイッチ
(ロックフォール サーモンフメ 雲丹)

Escabeche Tiède de Petits Ayus

稚あゆの温かいエスカベッシュ

Terrines et Pâtés:

テリーヌとパテ

Délíce de Pâté en Croûte <Roi> sauce Cumberland

王様のパテ・アン・クルート ソースカンバーランド

Parfait de Foie Gras au Figue Confit

フォワグラのバルフェ ナッツとドライイチヂク詰め

Tourte de Pigeonneau aux Truffe et Foie Gras

プレス産若鶏のトリュフとフォアグラの温かいパイ包み焼き

Pâte de Campagne

田舎風パテ

Terrine de Pintadeau et Ris de Veau aux Morilles

ホロホロ鳥とリードヴォのテリーヌ モリユ風味

Terrine de Sole au Tarabagani

舌平目とタラバガニとタコのテリーヌ

Charcuteries Basquaise “Traditionnelle”

各種バスク産シャルキュトリの盛り合わせ

Jambon de “KINTOA” 純血バスク豚生ハム“キントア”

Jambon des Aldudes シャンボンアルデュード

Saucisse sèche ソシースセッシュ

Saucisson des Aldudes ソシソンアルデュード

Jésus du Pays Basque ジェス・デュ・ペイ・バスク

Chorizo des Aldudes チョリソアルデュード

Magret de Canard Fumé マグレ・ド・カナール・フュメ

Pickles à la Maison:

各種エドモント特製ピクルス

Deux Poivron 2種のピーマン

Miment 万願寺とうがらし

Myouga Hajikami shouga みょうが はじかみしょうが

Daikon ミニ大根

Petit Mais ヤングコーン

Petit Carotte ミニ人参

Céleri セロリ

Goya ゴーヤ

Petit Oignon パールオニオン

Chou-fleur 2種のカリフラワー

Légumes Marinés et Salade:

各種野菜のマリネとサラダ

Deux Asperge 2種のアスパラ

Champignon シャンピニオン

Poireau ポロ葱

Artichaut アーティチョーク

Salade de Vert Saison ルッコラ ベビーリーフ 各種ハーブのサラダ

Salade de Syungiku au lard de Fumé 春菊とベーコンのサラダ

Soupes:

ホテルメトロポリタンエドモントのスペシャルスープ

Soupe Clam au Pistou あさりのピストゥスーパ

Consommé Fumet de Morille en tasse モリユ茸のコンソメスープ

Poissons et Crustacé:

魚介料理

Fricasée de Homard et Noix de St-Jacques avec aux Fèves

オマール海老と帆立貝のフリカッセ 空豆添え

Quenelle de Brochet à la Lyonnaise

ブロッシェのクネル リオン風

Yagara entier en Croûte de Sel aux Herbes

ヤガラ塩パイ香草包み焼き

Filet de Raie Poêlé au Chou Vert Sauce Piquante à la Huile d'Olive

エイのポワレ キャベツ添え ピラントソース

Menuke entier Rôti à la Provençale

めめけの丸ごとロースト プロヴァンス風

Fleurs de Courgette Farcie aux TARABA sauce Coulis de poivron

花ズッキーニとタラバガニ詰め 赤ピーマンのソース

Viandes:

肉料理

Aloyau de Bœuf Trois Français aux Poêlés (Fleur d'Aubrac Charolais Limousin)

フランス産3種(フルールドオーブランク種 シャロレ種 リムーザン種)の牛コース肉の味くらべ

Blanquette de Veau aux Riz Rouge

仔牛のブランケット 赤米添え

Fricassée de Ris de Veau au Morille

小さなココットに入ったリードヴォのフリカッセ

Agneau “Shiranuka” Rôti aux Epicés

白牦産仔羊のロースト スパイス風味

Navarin d'Agneau “Printanier”

白牦産仔羊のナヴァラン 春野菜添え

Canard à la Rouennais <Traditionnelle>

カナルディエによる伝統的なルーアン鴨のロティ

Poularde Bresse en demi-deuil

プレス産若鶏のドゥミ・ドウィユ

Choucroute “Spéciale Edmont”

エドモント風シュークレート(バスク豚アイスバイン ベーコン ソーセージ各種)

□日本料理□

前 菜

茄子豆腐 旨出汁餡/蒸し鮑と夏野菜煮凍り

穴子牛蒡胡瓜巻 黄身酢掛け/枝豆白和え

筍 蓬麩 トマト 椎茸 チーズ味噌

手綱寿司/鰻八幡巻/蕨鳥賊

アスパラ 海老 チーズ 長芋 市松

刺 身

鮪 鯛 関鯨 細魚 ぼたん海老 縞鯨 平貝 妻物一式

焼 物

真奈經玉蜀黍焼き/伊佐木イクラ醤油焼き/鱈海老味噌焼き

空豆 酢取り茗荷 丸十レモン煮 細根大根

食 事

浅利おこわ 笹の葉包み

稲庭うどん

<カウンターサービス>

揚 物 揚げ蓮根餅 天然鯛入り 潮仕立て

寿 司

にぎり寿司

本鮪赤身 変り寿司 海老 鳥賊 小肌 穴子

□デザート□

Tiramisu

ティラミス

Mousse Citron au Basilic

レモンとバジルのムース

Gelee de Champagne avec Pêche

桃とシャンパンのジュレ

Crème de Avocat au Fromage Blanc

アボカドとクリームチーズのムース

Gelee de Mandarine avec Mousse yaourt banane aux Coulis Mangue

マンダリンのジュレとバナナとヨーグルトのムース マンゴーのクーリー添え

Gateau Opéra

ガトーオペラ

Gateau pistache au Abricot

ピスタチオとアブリコットのガトー

Gateau Fromage au Roquefort

ロックホール風味のチーズのガトー

Clafoutis au Cerise

チェリーのクラフティ

Tarte aux Fig et KIYOMI Orange

イチヂクと清見みかんのタルト

Sucette Glacee

アイスキャンディー

Omelette Nor vegienne

オムレット ノルヴェージュ

Cerise de Fraiche Caraméliser avec Glace à la Vanille

佐藤錦のカラメリゼ バニラアイスクリーム添え

Mignardises

小菓子

Assiettes de Fruits Saison

フルーツの盛り合わせ

□パン□

Croissant aux choux Printanier

春キャベツのクロワッサン

Pain de biere brane

黒ビール仕込みの全粒粉パン

Pain de seigle al'oignon

オニオン入りライ麦パン

Pain de seigle aux fruit

フルーツ入りライ麦パン

Pain Parfumée au curry

カレー風味のパン

Baguette

バゲット

Pain aux noix

くるみパン

Pain aux Figue

イチヂク入りセミハードパン

□チーズ料理□

Grand Plateau des Fromages “Fermier”

フェルミエ社による各種チーズの取り合せ

Raclette

ラクレット

Tarte Trois Fromage Tiede

あたたかい三種のチーズタルト

Délíce de Terrine de Fromage “EDMONT”

エドモント特製 チーズのテリーヌ