

【 フランス料理 】

Froid: (冷製料理)

Délice de Hors-d'œuvre "Amuse-Bouche"
エドモント特製オードヴールとアミューズ・ブーシュの盛り合わせ

Chaud-Froid de Truite-Saumonnée et Langoustine
トラウト・サーモンと伊勢海老のショーフロワ

Grand Plateau de Viandes Sur Thème "Urbain Dubois"
各種パテ ショーフロワ フォワグラなどの古典料理

Ballotine de Volaille

各種ヴォライユのパロティース

Mosaïque de Foie Gras et Truite-Saumonnée Fumée

フォワグラと虹鱈の燻製 モザイク造り サヴォワ風

Parfait de Foie Gras

フォワグラのバルフェ

Terrine de Légumes

野菜のテリーヌ

Terrine de Canard

鴨のテリーヌ

Foie Gras "Deux Fruits"

フォワグラ 二種のフルーツ仕立て

Terrine de Pintadeau

ほろほろ鳥のテリーヌ

Pâte de Roi en Croûte

王様のパテ

Jambon Persillé

ジャンボン ベルジェ

Jambon Cru de "Espagne" avec Salade "SHUNGIKU"

スペイン産の生ハム 春菊のサラダ

Grand Plateau des Fromages "Fermier"

フェルミエ社による各種チーズの取り合わせ

Chaud: (温製料理)

Vapeur de Filet de Turbot à la Nage de Navet

平目のかぶら蒸し からすみ風味

Petits Pomme de Terre Nouveau Farcie de "SAZAE" Beurre d'Amande

新じゃがのサザエ詰め アーモンドバター風味

Filet de "NODOGURO" Sauté avec Etuvés de Légumes Printanier

のどぐろのソテ 春野菜のエチューヴェ添え

Filet de Sole à la Normande

ソールの白ワイン蒸し ノルマンディ風

Entier de "YAGARA" en Croûte

矢柄のバイ包み姿焼き

Fumé de "KUE" Entier Tiède

クエの温燻製製作

Crêpinette de Pieds de Porc Farice à la Catalogne

豚足の網脂包み カタロニア風

Ballotine au Cuisse de Dindonneau Sauce Morilles

若七面鳥脚肉のパロティース モリユソース

Poulet de "AIZU" au Vinaigre

福島県会津地鶏のヴィネガー風味

Jarret de Veau Braisée au Vin Rouge, Façon Glacé

仔牛の骨付きすね肉の赤ワインブレゼ

Jambon de "KAGOSHIMA" Braisé au Confit de Carrotte

鹿児島県産豚で作った自家製ジャンボン

Sell d'Agneau Farcie "Antonin Carême"

仔羊背肉の詰物 アントナン・カレーム

Pintadeau de "ISHIGURO" Rôti en Croûte

岩手県石黒農場のパンタード 田舎風包み焼き

Poêlé de Foie Gras "DONBURI"

おなじみのフォワグラ丼

Entrecôte de Bœuf "FUKUSHIMA" TEPPANYAKI

福島県牛の鉄板焼き

【モロッコ料理コーナー】 (藤井真紀会員より)

- ・ ラム肉のタジン
- ・ チキンのタジン
- ・ クスクスと牛肉と野菜のソース
- ・ ケバブ(羊と鶏)

モロッカンサラダ

- 1) トマト
- 2) ミックス(茄子、ズッキーニ、ポテト、人参)
- 3) レンズ豆と空豆

モロッコのお菓子

- ・ マムール デーツのあんを包んだ菓子
- ・ プリオワット モロッコ代表的伝統菓子
- ・ シュバキア モロッコ代表的伝統菓子

【 日本料理 】

- ・ 春野菜の天ぷら (こしあぶら 雪の下など)
- ・ 江戸前鮓 (煮あなご、小肌など)

<池波正太郎作品より>

- ・ 蒲鉾 <火の国の城(下) p399・真田太平記(九) p271>
- ・ よせ擲の煮物 <おとこの秘図(中) p331>
- ・ 鯉飯の鯉の漬け山かけ <藤枝梅安(三) p67>
- ・ あさりの時雨煮 <藤枝梅安(五) p29>
- ・ 芋なますと芋酒 <鬼平犯科帳(五) p171>
- ・ 里芋の田菜 <まなぞくまなぞく p216>
- ・ 軍鶏鍋 (もしくは地鶏) <鬼平犯科帳>
- ・ 浦里 (遊女が作ったもの) <その男(一) p181>
- ・ 箭の煮付け <剣客商売(黑白) p328>
- ・ 箭と独活の木の芽和え <剣客商売>
- ・ 一本うどん <鬼平犯科帳(十一) p9>

【 中国料理 】

- 吊し <広東焼き物 前菜>
- ・ 窯焼き広東チャーシュー
- ・ 伊達鶏の琵琶型ピリ辛焼き
- ・ 皮付豚バラ肉のバリバリ焼き
- ・ 牛舌の香料煮

帆立貝とミル貝の塩味炒め 蓄菜添え

沖縄産アグー豚の皮付バラ肉のトマトソース煮込み

車海老の蟹肉ソースかけ 中国野菜添え

春の山菜入りチャーハン

【 デザート 】

Mille-Feuille aux Pistaches

ピスタチオのミルフィーユ

Crème au Basilic à l'Orange

オレンジとバジル風味のクレーム

Sabayon au Chocolat et Tatin

焼きりんごのビュレとサバイヨンショコラ

Coulis de Fraises aux Fruits de Saison

苺のクーリ 季節のフルーツ添え

Tarte aux Marrons

ダコワーズのマロンタルト

Mousse Chocolat au Thé

ムースショコラのガトー 紅茶風味

Bavarois Noix de Coco Exotique

ココナッツとライムジュレのエキゾチック風

Tarte aux Fraises et Rhubarbe

苺のタルトとリュバープ

Crème de Champagne Brut

ブリュットシャンパンのガトー

Dôme de Chocolat en Surprise

とろけるドームショコラ シュルプリーズ

Glace au Lait et Sorbet à la Mandarine

懐かしの牛乳アイスとミカンアイスのキャンディー風

Bois de Macaron

木に吊るした4種のマカロン

Corbeille de Fruits de Saison

各種季節のフルーツ盛り合わせ

Café

コーヒー