

夏の食事会

里の穫れたて野菜を使った、夏のフレンチ

2015年8月11日(火) レストラン花むらさき(要予約)

Lunch

12:00-14:30 (11:30 受付)

Amusse gueule aux légumes locaux

地産野菜を使ったお食事の始まり
大原の夏野菜を使って付き出しを作ります。

Croquette de saumon, Sauce tartare au Shiba-zuké nouveau

サーモンのコロック
新漬けのしば漬けのタルタルソース
コロックといえばひき肉とジャガイモが定番ですが…
また、こんなタリタリソースも美味しいですよ。

Penne de farine de riz froide dashi-tomate à l'orange et au basil

「トマトだし」で食べる冷たい米粉のペンネ、
オレンジとバジルの香り
冷たい米粉のペンネをさっぱり「トマトだし」で、
オレンジとバジルの香りと共に頂きます。

Poisson blanche aux légumes à l'aigre douce à l'anis étoilé

白身魚と野菜の甘酢炒め、八角風味
白身魚を揚げて野菜とさっと炒め、
八角の風味の甘酢を絡めました。

Côte de porc rôti avec légumes grillée, sauce au miel à la moutarde

豚ロース肉のローストと野菜のグリエ、
ハニー・マスタードソース
豚ロース肉のローストと焼いた京都の夏野菜の取り合わせを
香ばしさの映えるハニーマスタードソースで

Dessert d'hors série

特製デザート

Café ou Infusion, Pain

コーヒー又はアンフュージョン、パン

おひとり様 4,500 円

ワイン 1,000 円

Dinner

17:00-20:00 (16:30 受付)

Amusse gueule aux légumes locaux

地産野菜を使ったお食事の始まり
大原の夏野菜を使って付き出しを作ります。

Croquette de saumon, Sauce tartare au Shiba-zuké nouveau

サーモンのコロック
新漬けのしば漬けのタルタルソース
コロックといえばひき肉とジャガイモが定番ですが…
また、こんなタリタリソースも美味しいですよ。

Penne de farine de riz froide dashi-tomate à l'orange et au basil

「トマトだし」で食べる冷たい米粉のペンネ、
オレンジとバジルの香り
冷たい米粉のペンネをさっぱり「トマトだし」で、
オレンジとバジルの香りと共に頂きます。

Poisson blanche aux légumes à l'aigre douce à l'anis étoilé

白身魚と野菜の甘酢炒め、八角風味
白身魚を揚げて野菜とさっと炒め、
八角の風味の甘酢を絡めました。

Maigre de bœuf rôti avec légumes grillée, sauce au miel à la moutarde

牛赤身肉のローストと野菜のグリエ、
ハニー・マスタードソース
牛赤身肉ローストと焼いた京都の夏野菜の取り合わせを
香ばしさの映えるハニーマスタードソースで

Dessert d'hors série

特製デザート

Café ou Infusion, Pain

コーヒー又はアンフュージョン、パン

おひとり様 5,500 円

ワイン 1,000 円

シェフ 坂本 三郎 (大原出身)

現在、学校法人大和学園 京都調理師専門学校准教授

<経歴> フランス3つ星レストラン「ラムロワーズ」にて研修
フランス共和国 農事功労章 シュヴァリエ受章

<資格> 西洋料理専門調理師

<所属外部団体>

「フランス料理アカデミー」会員

「エスコフィエ協会」会員

「フランス共和国農事功労章受章者協会」会員

ご予約は、

1) 氏名 2) 〒・住所 3) 電話番号 4) 人数
5) ランチ or ディナー / ワインの希望を明記の上

TEL 075-744-4321 FAX 075-744-4322

Email info@satonoeki-ohara.com まで

食材の入荷状況等により、メニュー変更する場合がございますので、あらかじめご了承くださいませ。
野菜類を中心に、旬の最適な食材で、お料理を提供させていただきます。