

新春、大原の里でフレンチはいかがですか？

冬の食事会



2016年1月5日(火)

12:00-14:30 (11:30 受付) レストラン花むらさき (要予約)

Amusse gueule à la japonaise

和風な食事の始まり

大原の冬野菜を使って和風に前菜を作ります

Gargouillou de légumes du pays

地産野菜のガルグイユ

おいしい冬野菜をそれぞれ最適な方法で調理し盛り合わせます

Potage cultivateur aux légumes d'hiver

冬野菜の具たくさんポタージュ

滋味豊かな大原の冬野菜をじっくり煮込んだポタージュです

Brie poêlée au radis blanche, Sauce Yuzu-miso

鱈のポワシと大根 柚子味噌のソース

寒の鱈と大根をフランス料理風にアレンジし、

ゆず味噌のソースでいただきます

Maigre de bœuf rôti au chiboule rouge, Sauce au gingembre

牛赤身肉と赤葱のロースト 生姜風味のソース

ビーフと赤葱ローストを生姜風味のソースで和風にどうぞ

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

ご予約は、

1) 氏名 2) 〒・住所 3) 電話番号 4) 人数

5) ワインのご希望を明記の上

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

Email info@satonoeki-ohara.com まで

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

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、旬の最良な食材で、お料理を提供させていただきます。