

# 2019 温故知新ディナーコース

" MODERN STYLE CLASSIC SPIRIT " MUTEKIRO Early Autumn 2019 Menu

始まりは、霧笛楼ブイヨン・デュ・レギューム 新鮮なお野菜の澄ましスープから  
体に優しい美味しさを10種類の野菜とほのかに香る牛肉のエッセンスと共に  
Appetizer

Bouillon Soup a la Mutekiro Our chef's original healthful delicacy  
( A clear soup of 10 fresh vegetables with a scent of its beef broth essence)

オマール海老のタルタル カリフラワーのブランマンジェとブロッコリーのブルーテ  
海藻のジュレ ほのかな炭火の香り

Canadian Homard

Tartare with Blanc-manger of Cauliflower & Veloute of Broccoli in Seaweed Aspic scented by charcoal

地養鳥もも肉のコンフィと秋野菜(牛蒡、蓮根、茸類)のポトフ仕立て  
フランス・シャラン産鴨胸肉の秋風(南瓜、銀杏、茄子)とクレーム・シャンピニオンパリ  
"Jiyo-dori" Chicken Pot-au-feu

Confit and Autumn vegetables (burdock, lotus root, mushrooms) & Roasted "Challande" Duck Breast  
in Autumn Mode( pumpkin, ginkgo nut, eggplant) and Crème Champignon de Paris

釜サザエの小さなパイ包み焼き ブルギニオン風  
富士の湧き水で育った鱒(ます)の自家製フュメのサラダ 緑胡椒風味  
"Sazae"(Turban Shell) Pie

Petit pie bourguignon & Trout fume maison salad with green pepper

三重県鳥羽 塔志島産 黒鯛(くろだい) 又は、仙台中央市場よりの平目のソテー  
無(かぶ)とレンズ豆のリゾット 甲殻類のソース 秋キャベツの粒マスタード風味  
Saute of "Kuro-dai" from Toba Toshi-jima(Mie Prefecture) or Flounder from Sendai Fish Market,  
risotto of turnip and lentil crustacean sauce, cabbage in season with grain mustard

国産牛・頬(ほほ)肉の柔らかく赤ワイン煮 又は、ニュージーランド産 仔羊のコートレット 黒胡椒ソース 地元横浜産・  
薩摩芋とじゃが芋のグラタン仕立て タイムの風味

又は、アイルランド産 熟成牛ロース肉のステーキ フォアグラのソース マデラ酒風味  
Tender Beef Cheek Meat Stewed with Red Wine, Yokohama sweet potato gratine, thyme flavor  
Or New Zealand Fields Lamb Black Pepper Sauce  
Or Aged Irish Beef Foie-gras sauce with Madeira wine

秋のデザート3種盛り合わせ 「トライアングル」  
Autumn Dessert "TRIANGLE"

- ・ 和梨のフレッシュなコンポート 洋梨酒のグラスと2種フランボワーズのソース
- ・ ヨーグルトのムースリーヌ 山葡萄のソース カクテルグラスにて 柿のグラニエ風
- ・ Japanese pear fresh compote Ice cream with liqueur & two raspberry sauces
- ・ Yogurt mousse wild grape sauce ・Persimmon sherbet

コーヒーと小菓子  
Coffee and Petit-Fours

\* 下線部の中よりお好みの組み合わせをお選び下さい

"And Your Choice From the Following 3 Items" **A or B or C**

A. 平目と国産牛・頬肉の柔らかく煮 .....@ 8,000 税込 @8640  
Flounder & Tender Beef Cheek Meat

B. 黒鯛と N.Z 仔羊のコートレット .....@ 9,000 税込 @9720  
Black Porgy & N.Z Fields Lamb

C. 黒鯛とIrish 熟成牛ロース肉 .....@ 10,000(税込@10800)  
Black Porgy & Aged Irish Beef

\* 税込価格より10%のサービス料を頂戴しております。