

「第二十二期・横浜マイスター」 横濱・仏蘭西コース
" FRENCH STYLE JAPANESE SPIRIT " MUTEKIRO Early Autumn Menu 2019

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 vegetables with a scent of its beef broth essence)

北海道産 帆立貝とブルターニュ産アワビのタルタル
カブのブランマンジェと赤カブのブルーテ 青柚の香り 野島海苔のジュレとキャビアの塩分と共に
Scallops & Abalone

Tartare of Hokkaido scallops and Brittany abalone with
Blanc-manger of turnip and veloute of red turnip with Ao-Yuzu (green citron) scent
Along with Jelly of Nojima (Kanazawa Noji-ma) and caviar

フランス・ランド産 フォアグラの網焼きと里芋のリゾット
自家製 乾燥トマトとトリュフの風味 シブレットを散りばめて
Foie-Gras

Grilled Lande (France) foie-gras with Japanese sweet potato risotto
Homemade dried tomato with a dash of chives

九州地方産 アラクバ かさごの蒸し煮 蓮根と牛蒡と共にブイヤベース風
西洋葱のエチュベと ふわふわな貝類の泡雪掛け
Bouillabase

Of steamed " Kasago " (scorpion fish) from Kyushu, with lotus root and burdock
Etuvée of leak and fluffy shellfish a la Neige

三重県鳥羽産 伊勢海老 又は カナダ産 オマール海老のソテー
フランス産 プルーフのソテーと日本の秋の味覚添え バルサミ酢ソース
南瓜のフランと茸のスープ お椀仕立て

Ise-Ebi (Japanese Lobster) or Canadian Homard Lobster
With Pleurote mushroom saute with Japanese autumn flavors balsamico sauce
Steamed pumpkin flan & mushroom soup

鹿児島県産 和牛 黒牛) ロース肉ステーキ 又はフランス・シャラン鴨胸肉のポワレ
又は 国産牛フィレ肉のステーキ マテフ酒ソース

地元横浜産 薩摩芋のローストや小松菜のソテーとそのソース添え
Wagyu Steak or Japanese Beef Filet Mignon or Challande Duck

With Roast of Yokohama Sweet Potato, " Komatsuna (mustard spinach) saute

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ヌ 山葡萄のソース カクテルグラスにて 柿のグラニテ風
- 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 " D or E or F

D. オマール海老とシャラン産 鴨胸肉・・・@ 13,000 税込 @14040
Canadian Homard Lobster & Challande Duck

E. オマール海老と国産牛フィレ肉・・・・・・@ 13,000 税込 @14040
Canadian Homard Lobster & Japanese Beef Filet

F. 伊勢海老と和牛ロース肉のステーキ・・・@ 15,000 税込 @16200
Ise-Ebi (Japanese Lobster) & Wagyu Loin Steak