

「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 Menu 2020

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

BOUILLON Soupe a la MUTEKIRO Our Chefs Original Healthful Delicacy  
(A clear soup of 20 Fresh Vegetables with a Scent of Beef Broth Essence)

冬の風物詩 山陰・柴山港より 松葉蟹(まつばがに)のマリネ  
歴史と伝統の地元金沢区・野島海苔と蕪(かぶ)のブランマンジェ  
そのブルーテとキャビアの塩分と共に

Marninated “MATSUBAGANI” Crab on top of Turnip Blanc-Manger and Turnip Velouté Cream Pudding  
with a scent of CHARCOAL, Surrounded by crushed NOJIMA Seaweed Jelly with CAVIAR

フランス・ランド産 フォアグラの網焼きと三浦大根のコンフィ ビーツのソース柚風味  
牛蒡のフライとシブレットを散りばめて

ほろほろ鶏(ラベル・ルージュ)と根菜類(牛蒡、西洋葱)のポトフ仕立てと共に

Grilled FOIE-GRAS from LANDES, FRANCE & Confit of MIURA DAIKON Radish  
With beets sauce, YUZU Citrus flavor, POT-AU-FEU of “LABEL ROUGE”  
Guinea Fowl and Root Vegetables

九州地方産・カワハギのソテー 地元横浜産・長芋のリゾット添え  
フランス産・マッシュルームのソースとプルーロット茸のソテー ドライトマトとベーコンの風味

“Kawahagi” Sauté, Risotto of Yokohama Yam potatoes,  
French Mushroom Sauce, Dried Tomato and Bacon flavor

カナダ産・オマール海老又は 三重県鳥羽産・伊勢海老のポワレとそのソース泡雪見立て  
冬の温野菜(ロマネスコ、カリフラワー、ブロッコリー等)と共にサバイヨン焼き 黒トリュフ風味

Ise-Ebi (Japanese Lobster) or Canadian Homard and its Crustacean Sauce, Steamed Winter Vegetables  
(Romanesco, Cauliflower, Broccoli) in Grilled Sabayon Sauce with fresh Winter Truffles

シャラン産・鴨胸肉又は 鹿児島県産・和牛(黒牛)ロース肉ステーキ 黒胡椒ソース  
地元・横浜産 サツマイモのロースト・ブランド仕立て タイムの風味  
ポテトのアンナとLED横浜菜園サラダ添え

Châllande Duck or Wagyu Steak, BLACK PEPPER Sauce with “BRANDADE” of Yokohama Sweet Potato,  
Thyme Flavor & “ANNA” Potatoes, Yokohama “LED” Vegetable Salad

春のデザート3種盛り合わせ「トライアングル」

SPRING DESSERT “TRIANGLE”

- ・ バニラ風味のババロア イチゴとそのクーリ カクテルグラスに詰めて
  - ・ 旬の柑橘類とオレンジの蜂蜜のアイスクリーム
  - ヨーグルトのソースとほろ苦いチョコレート
- ・ パイナップルのグラニテ風 スパイス（グローブ、レモングラス）の風味
  - ・Vanilla Flavor BAVAROIS with Strawberry Coulis Sauce, in Cocktail Glass
  - ・Orange and Citrus Fruits “HONEY” ICECREAM & Bitter Chocolate with  
Yoghurt Sauce
  - ・Pineapple SHERBET, Cloves and Lemongrass Spices Flavor

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 Items” C or D

C. オマール海老と シャラン産・鴨胸肉.....@ 13,000 (税・サ別)  
Canadian Homard Lobster & Châllande Duck(plus Tax・Service )

D. 伊勢海老と 和牛ロース肉のステーキ.....@ 15,000 (税・サ別)  
Ise-Ebi (Japanese Lobster) & Wagyu Loin Steak(plus Tax・Service )