

ご期待下さい

下のメニューは、オクソン開店15周年記念のフランス旅行からえた究極のグルメ・メニューの一部です。このメニューを参考にいずれ当店でも皆様に賞味いただけると存じます。

超一流店。料理長「アラソン・サンドラス」は、フランスで一番高い料理人と言われていますが、納得できました。

ルカ・キャルトン

Accord des mets et des vins d'Alain Senderens  
Foie gras de canard aux choux, à la vapeur  
Jurançon Domaine Caubapé 1985 - Ramonteu  
Béarn - Sud-Ouest

St-Jacques en phillo, à la crème de cèpes  
Meursault "Charmes" 1985 - Matrot  
Bourgogne

Canard apicius  
Banyuls 1975 - A. Parcé  
Roussillon

Fromages et vins

Soupe de mangues aux fraises des bois et sa garniture  
Rhum blanc - Trois Rivières

あたたかいカモフォワグラのキャベツ包み  
帆立貝柱のパートフィロ包みセブ茸のソースクリーム煮  
野カモの古代ローマ美食家風  
チーズとワイン  
マンゴのスープに野イチゴの浮身入

ミッシェル・ゲラール

L'Oreiller Moëlleux de Mousserons et de Morilles à la Truffe Noire

La Tarte Fine à la Tomate, au Pistou  
et la Friture de Fines Herbes du Jardin du Curé  
\*\*\*\*\*

Le Saumon en Cocotte à la Mode des Jardiniers de l'Adour  
\*\*\*\*\*

L'Aile de Pigeonneau aux Choux  
et les Petites Pommes de Terre à l'Ail  
\*\*\*\*\*

Le Blanc-Manger de Pomme Reinette au Caramel  
Les Douceurs Candies

ムースロン茸とトリュフ入り  
ラビオリのクリームスープ煮  
トマトと野菜のタルト香草風味  
サーモンの鶏形切り自家製庭園風  
野鳩のロティジャガイモとニンニク添え  
リンゴのブラレマンジュキャラメル風味  
キャンディ菓子



L'Oreiller Moëlleux de M

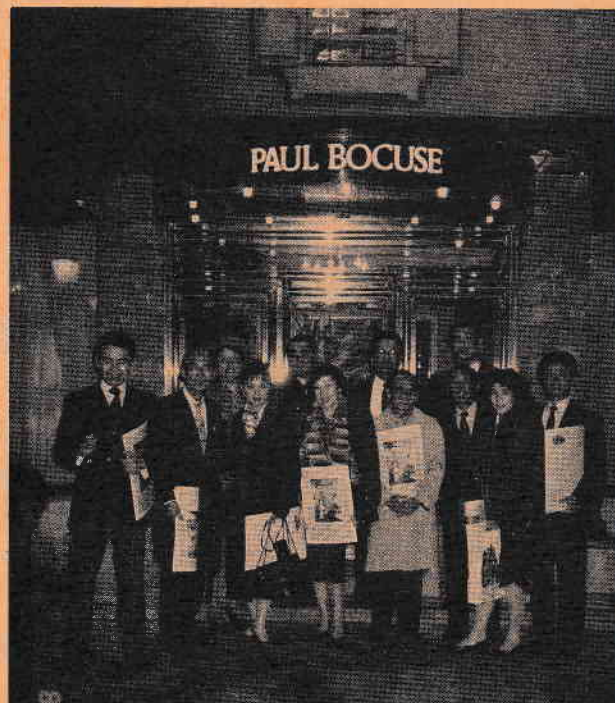
材料(5人前)

鶏(胸肉).....1羽   バター(無塩)....70g  
鶏(ガラ).....1kg   水.....1500cc  
レバー.....150g   白ワイン.....180cc

(7) 皿に(5)を並べてソースをかけ、オーブンで2〜3分温めてでき上がり  
(6) 煮詰めたブイヨンに生クリームと香類、鶏を加え、塩こしょうし、ソースを作る。  
(5) 沸湯した湯の中に(4)を入れ、浮いて来たら取り上げて冷ます。  
らし、レバーを小さじ1ぱい弱詰める。1枚は下に敷き、レバーを乗せ、もう一枚を上から乗せ、空気を抜き取りながら張りつける。型抜きで抜き取り、同様にして15個作る。

この料理は「ミッシェル・ゲラール」の一つです。今回は、これを、ご家庭

皆様が事故もなく帰国できたことなど、本当に楽しく、思い出に残る旅でございました。今回の旅では、リヨンの「ジュ・ラール・アステック」が、私共の料理人を3ヶ月間、研修させていただくことを心よく引き受けて下さったり、単なる観光旅行でなく、レストランのもろもろの事に通じた、こうした旅ができたことは、15年間「オクソン」を可愛がっていただいたお陰だと、改めてオクソンのお客様に感謝致しました。



全員集合オクソン15周年記念のフランス旅行に参加されたみなさん