

シャトールミエールワインとの出会い

伊豆高原初夏のワイン会

2017.6.8

レストランレザンドール シェフ高橋謙太郎

Hors d'oeuvre

季節の地魚のカルパッチョ

富士サーモンの自家製マリネ

オマール海老のポシェ タルタルソース

彩り野菜

Hors d'oeuvre

旬の貝類のロワイヤル仕立て マリニエール風

Les poisson

ヒラスズキとオマール 旬野菜のバロティース

ソースアメリカーナ

Les poisson

ハタのポワレ 菜園ハーブとニンニクのクーリ

ジュドビアンド

Granité

お口直し

Les viandes

伊豆牛フィレ肉のロースト 初夏の野菜を添えて

赤ワインのソース

Les fromage

フロマージュ

Les dessert

ワイン会のためのデザート

パン・バター

コーヒ又は紅茶



Takahashi