

# 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