

## ■「第13代料理長 田中健一郎が贈る～美食の秋～」概要

期間 : 2009年9月1日(火)～9月18日(金)

場所 : 帝国ホテルタワー地下1階「ラ ブラスリー」

時間 : 17:30～21:30(ラストオーダー)  
※ランチタイムのご利用を希望の場合は、ご予約にて承ります。

コース料金 : 12,600円  
10,500円 (魚料理、肉料理のどちらか1品をお選びいただきます。)  
※消費税込・サービス料別

ご予約・お問合せ : トラディショナルダイニング「ラ ブラスリー」 TEL. 03-3539-8073(直通)

メニュー :

### <前菜> 『鮑のグラタン ほうれん草添え フローレンス風』

さっと蒸した鮑に、濃厚なオランダーズソースをかけ、こんがり焼き色を付けました。三陸の蝦夷鮑のやわらかな食感をお楽しみいただけます。ほうれん草のソテーと共にお召し上がりください。

### <スープ> 『フヌイユの冷たいスープ グリーンアスパラガスのバヴァロワとともに』

グリーンアスパラガスのバヴァロワと、フヌイユ\*を使った香り高いスープが二層になった、冷たいスープです。フヌイユならではのすっきりとした爽やかな味わいが楽しめます。

\*セリ科の植物。香りが高く、フランス料理などの食材として使われることが多い。

### <魚料理> 『すずきのポワレとじゃがいものアンブーレ 軽い貝のジュで』

脂ののった秋のすずきを皮目からパリッと焼き上げ、なめらかなじゃがいものピューレを添えました。アサリやムール貝の旨みが凝縮されたソースと共にお召し上がりいただけます。

### <肉料理> 『牛肉料理の三重奏 : サーロインのロースト 胡椒風味のソース、オックステールのフォンダン、フィレ肉のステーキ ウィーン風 フランス産旬の茸を添えて』

緑胡椒が効いたクリームソースをかけたサーロインのローストや、赤ワインでじっくり煮込んだ、とろけるようなオックステール、そして、パン粉で包み香ばしく焼き上げたやわらかいフィレ肉の3品がお楽しみいただけます。秋の味覚である茸のソテーを添えました。

### <デザート> 『ブルゴーニュ風いちじくの赤ワイン風味 温製タルトタターン

#### ヴァニラアイスクリームとともに』

パイ生地の上に、ブルゴーニュ産の赤ワインで煮込んだいちじくをのせ、オーブンで焼き上げた温かいデザートです。冷たいヴァニラアイスと共にお楽しみください。

コーヒー または 紅茶