第50回 信州ハムとワインの出会い ワインと食事の夕べ開催報告



menu

軽井沢工房の骨付きハムをラヴィゴットソース 信州ワインブレッッドとともに

ロックフォールとももハムのクレープ 貴腐ワインのソース Appetizer.....

soup……アサリ香るグリーンピースのポタージュ

fish dish..... 千曲川サーモンのミ・キュイ 茸味噌を添えて

meat dish…… 地鶏のグリル、カフェドパリ風 アスパラガスの生ベーコン巻フリットと供に

dessert.....

リ・オレにフルーツのマチュドニアを載せて



東急REIホテル 中村新料理長(左) 播磨副料理長(右)

amuse





meat dish



Appetizer



fish dish



dessert



















