

【慕菜PE亭】2年F組

【販売内容】

- ・ フランス料理 2,000円

【受付場所】

- ・ 3階 1年8組教室

※決済後に「喫食時間・席番号」

記載の受付用紙をお渡しします。

14日(日) 10:00から受付開始。

15日(月) 9:00から受付開始。

【喫食場所】

- ・ 3階COM ホール

一 集合・喫食時間 一

9月14日(日)	
集合時間	喫食時間
① 11:05	11:10～12:00
② 12:15	12:20～13:10
③ 13:25	13:30～14:20
④ 14:35	14:40～15:30

9月15日(月)	
集合時間	喫食時間
① 10:25	10:30～11:20
② 11:35	11:40～12:30
③ 12:45	12:50～13:40
④ 13:55	14:00～14:50

※各回60食限定販売となります。
※各回、総入れ替え制となります。



MENU DU JOUR

本日のメニュー

【 hors d'oeuvres 前菜 】

Saumon en mousseline tartare de Saint-Jacques et de crevettes nordiques,
~accompagné de deux sauces~
サーモンのムース包み ホタテと甘エビのタルタル
~二種のソースを添えて~

マリネしたサーモンの中にカリフラワーのムースを包みました。ホタテと甘エビのタルタルをズッキーニのルーロー仕立て
ました。ピーツのヴィネグレットソースとマンゴー香るシーザーソースとともに楽しみください

【 Soupe du jour 本日のスープ 】

Soupe froide de navet
カブの冷製スープ

旬の蕪を使用し、優しい甘みを活かしたなめらかなポタージュに仕立てました。冷た
く仕上げることで、清涼感と素材本来の風味を際立たせています

【 plat de viande 肉料理 】

Confit de poulet et de gésiers
~servi avec un velouté d'aubergines grillées~
若鶏と砂肝のコンフィ
~焼きナスのヴルーテを添えて~

じっくりと低温で仕上げた鶏のコンフィと旬の秋茄子の甘みを凝縮したソースを合わせました。付け
合わせに数種類のキノコと砂肝を使い秋の味覚を一皿に閉じ込めています

【 dessert デザート 】

Voile de rubis
ルビー・ヴェール

フランボワーズとビスタチオ、ショコラが奏でる調和をお楽しみください

【 pain maison 自家製パン 】

米粉パン

米粉と小麦粉を合わせて焼いたパンです。
外はほんのり香ばしく、中はもっちり柔らかな食感が特徴となっています

【 café ou thé 】

コーヒー または 紅茶