

いまひら

しげる

今平 茂 (調理師 (西洋料理))

1 春のディナーメニュー

¥11,000 / ¥15,400 / ¥19,800 (税込)

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更になる場合があります。



※写真はイメージです。

Menu

下記は11,000円(税込)のメニュー例となります。

始まりは、霧笛楼ブイヨン・デュ・レギューム(新鮮なお野菜の澄まし汁)から 「体に優しい美味しさ」を10種類のお野菜で作ったコンソメ風・プチカップスープ

地元・野島海苔と白アスパラガスのブランマンジェ そのジュレとブルーテ オマール海老のタルタルとのコントラスト エディブルフラワーを添えて

フランス・ブルターニュ産 ほろほろ鶏胸肉のクネル仕立てとその腿肉のソテー
春のブロッコリーと春の香り・独活(うど)のポトフ仕立て ベーコンの風味
カブと長芋の炊き込みライス 白トリュフ油風味(横浜十日市場・佐藤農園さんの高アミロース米と黒米)

フランス・モンサンミッシェル産ムール貝の小さなパイ包み焼き ブルギニオン風 ショートパスタ・フジリーの菜の花と西洋葱のソース サバイヨン焼き

高知県産・イトヨリ鯛のポワレ 山菜類(うるい、竹の子)と豆類(グリーンピース、レンズ豆)の粒マスタード風味 霧笛楼・ブイヤベース風ソースと貝類の泡

国産牛・ロース肉のステーキ モリーユ茸のソース 新じゃがいものロースト クレソンのピューレ 西洋山葵風味 LED横浜菜園サラダ添え

白チョコレートのババロアと旬の赤いフルーツ ヘーゼルナッツのヌガーを散りばめて リンゴのフレッシュなコンポートとそのロースト合え カルバドス酒のグラスを乗せて

お飲み物

2 霧笛楼・テイクアウト「おうちdeフレンチ」



春のフランスコース 一人前 8,640円(税込)

※前営業日の19時30分までの電話予約制となります。
※季節または仕入れ状況により、食材メニューを一部変更する場合があります。

【お渡し時間】(ランチタイム)13:00-15:00
(ディナータイム)17:30-19:30

※休み明け直後のテイクアウトは、メニューによりランチタイムでのお渡しが困難なため、ディナータイムからのお渡しとさせていただきます。何卒ご了承ください。

※写真はイメージです。

Menu

地元・野島海苔と白アスパラガスのブランマンジェ そのジュレとブルーテ
ズワイ蟹のマリネ キャビアとエディブルフラワー添え

オマール海老のソテー 春の温野菜と菜の花のソース
自家製乾燥トマト風味 蕪と黒米の炊き込みライス ベーコンの香り
(地元十日市場・佐藤農園さんの高アミロース米と黒米)

マトダイの網焼き 西洋葱のエチューベ添え
トマトのプロヴァンス風とシャンピニオン・ドウ・パリのブルーテ

国産牛・頬(ほほ)肉の柔らか赤ワイン煮 地元横浜産・新じゃがいものローストと椎茸のブル
ギニオン風

※付け合わせ：ブロッコリーとじゃが芋のソース スパイス風味
ショートパスタ・フジーリのモリーユ茸とクレソンのソース 西洋山葵の風味

白チョコレートのババロア仕立てと赤いフルーツ ヘーゼルナッツのヌガーとピスタチオを振り
かけて

今平マイスターのコメント



私ども霧笛楼はお陰様で2021年5月1日に開店40周年を迎えることが出来ました。私も入社して40年程が過ぎ、現在、統括総料理長を務めております。この度、横浜マイスターとしての技術や感性を集結させ、これまでのご愛顧に心からの感謝を込めたメニューをご用意いたしました。あらためて「温故知新」や「和魂洋才」をテーマに掲げ、地産地消を大切に地元の食材も活かし、この街らしくこの街だからこそ、という思いを込めております。大切な方と大切な瞬間を、霧笛楼のお料理と共にお過ごしくださいませ。

【予約・問合せ先】

横濱元町 霧笛楼

所在地：横浜市中区元町2-96

TEL：045-681-2926

HP：<https://www.mutekiro.com/>

