



いわて山形村短角牛コースディナー

2021.5.9 @ Neuf du Pape

Stuzzichino: Bruschetta "Ratatouille" e Formaggio di Mitani

アミューズ: 奥中山 三谷さんのミルクで作ったチーズとラタトゥイユのブルスケッタ

Antipasto Misto: 冷前菜の盛り合わせ

- ・ Bresaola della casa 自家製ブレザオラ (牛肉の生ハム)
- ・ Insalata Russa con Manzo in scatola di TANKAKU
短角牛の自家製コンビーフ入りポテトサラダ
- ・ Terrina Verdure con Piante Selvatiche 山菜の入った野菜のテリーヌ
- ・ Fegato di Manzo affumicato e N'duja alla "Carpaccio"
スモークした短角牛のレバーと自家製ン・ドゥーヤのカルパッチョ仕立て
- ・ "Cecina" di Fugane 府金さんの"セシーナ" Nouveau 12ヶ月熟成

Antipasto Caldo: Cuore di Manzo al Confit e bamboo Avvolgere con Partie brique al Olivade

温前菜: コンフィにした短角牛ハツと 出水産たけのこ、コルシカ風オリーブペーストの
パートブリック包み焼き

Primo piatto: Tagliatelle al Ragù al Bolognese

プリモ・ピアット: ボローニャで覚えたボローニャ風ミートソースのタリアテッレ

Secondo piatto: Bistecca di Manzo crema di Balsamico e Parmigiano Reggiano

セコンド・ピアット: 柿木さんの短角牛のビステッカ バルサミコソースとパルミジャーノを添えて

*本日のお肉は 柿木敏由貴さんの短角牛 去勢 月齢 24ヶ月 部位: ランプ

Dolce: Mousse di Yougurt di Mitani e succo di Uva di Montagna

ドルチェ: 奥中山 三谷さんのミルクで作ったヨーグルトと山ぶどう果汁のムース