



経済産業省 平成21年度
「にっぽん産物産市プロジェクト」協同企画
Tour de Japon saveur de saison

日本の食材再発見の旅

～第三回 京都・伊勢 生まれ変わる旬の食材たち～

2009.11.11 (WED)～12.15 (TUE)

日本各地の食材を求めて日本一周、
食の旅を銀座マキシム・ド・パリにて

マキシムが作り上げるフレンチと和の文化の融合。
日本におけるフレンチレストランのパイオニアが
全国の選りすぐりの食材をつかった料理をフレンチの舞台上で演出いたします。
日本の隠れた逸材を異国の文化が見事によりみがえらせる、
そんな大和しフレンチを、ぜひお楽しみください。



Diner

ディナーメニュー

18:00～23:00

アミューズブーシュ

Mousseline d'huître et gelée de coquillages
的矢産 牡蛎のムースリーヌ 貝類のゼリー寄せ

前菜

Préssne de lotte et foie gras aux cèpes condiments
compote de figue et confiture d'Horikawa gobou
フォワグラと鮫鱈のプレッセ 椎茸の香り
イチジクのコンポートと堀川ゴボウの
コンフィーテュールを添えて

スープ

Petite marmite de poisson-globe de Anori parfum thé vert
perles de légumes de kyoto
安乗フグのマルミットスープ
クリーミーな抹茶の泡 京野菜と共に

魚料理

Suprême de turbot soufflé à la mousse de langouste au jus crémé
émulsion d'algues
天然平目と伊勢海老のスフレ
海藻のエミルションとクーリ

肉料理

Romsteck de "Takami" grillé sauce raifort terrine de pommes de terres divers
高見牛ランプ肉グリエ
彩々なポテトのテリーヌ 西洋ワサビの香り

デザート

Dessert
ゆず風味のシャルロット ほじ茶の香り
抹茶のマカロンを添えて
Friandises
プティフル
Café
コーヒー

¥14,700 (税込、サービス料別)

¥8,400のメニューもご用意をいたしております。
都合によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Déjeuner

ランチメニュー

11:30～16:00(土・日・祝～17:00)

前菜

Mousse de clam au "Yukinohana" et crabes en salade vinaigre d'agrumes
的矢産ハマグリと大豆のしずく雪乃華のムース
ズワイ蟹のサラダ仕立て 柚子風味ドレッシング

スープ

Pot-au-feu de bœuf "Takami" et légumes de kyoto
高見牛と京野菜のスープ 岩戸の塩とマスタードの泡と共に

魚料理

Cube de lotte confite à la graisse d'oie "Horikawa gobou" et "Kujo negi"
鮫鱈のコンフィ グレス・ド・オワの香り
堀川ゴボウと九条ネギを添えて

又は

肉料理

Filet de canette de kyoto poêlé au citron de miel,
la cuisson en fricassé avec compote de figue
京鴨胸肉ポワレ 蜂蜜レモンと七味の香り ナチュラルなジュ
腿肉フリカッセ イチジクのコンポート添え

デザート

Dessert
甘熟柿のアイスクリームとほうじ茶のタルト
Café
コーヒー

¥6,300 (税込、サービス料別)

お魚料理・お肉料理、両方お召し上がりの方は¥8,400になります。

日本の和文化の象徴といわれる京都・伊勢。

この地方は日本の文化とともにひき継がれてきた
素晴らしい食材の宝庫です。
フランス本国も羨む数々の素材を使ってお楽しみいただく
今回の大和しフレンチ。
旬を迎える伝統食材をふんだんに使った
マキシムの技をぜひお楽しみください



ご予約・お問い合わせ
マキシム・ド・パリ
☎ 0120-55-6291
Tel.03-3572-3621
東京都中央区銀座5-3-1ソニービルB3F
<http://www.maxim-s.co.jp>