

11 / Mon
29

Momaj主催 テロワールアカデミー食卓会

～食で旅する Bourgogne～
～ブルゴーニュ～

MOMAJでは毎回フランスの一つの地方を取りあげ、その地方に由来する料理、ワイン、チーズなどフランスならではの食材の特質を学び味わう「おいしくするために」食卓会を開催しています。
このコロナ禍の中、昨年3月に開催を予定していたこのイベントは延期になりましたが、去る8月24日にはブルゴーニュ地方をテーマにしたZOOMセミナーを開催しました。

そして、待ちに待った久しぶりの食卓会を、MOMAJのイベントとしては初めて東京を離れ、京都で開催することになりました。

東京からMOMAJ理事の本間るみ子、脇雅世、石塚奈帆美の3名が参加し、ルヴェソンヴェールの伊藤文彰シェフが料理を担当します。

旅する気分でブルゴーニュの料理を、ブルゴーニュワインのペアリングと共にたっぷりとお楽しみください。

日時：2021年11月29日 18:00(受付)

会場：レストラン ラトゥール

定員：50名

料金：¥25,000(税金・サービス料・ブルゴーニュワインペアリング込み)

進行：脇雅世

解説：本間るみ子・石塚奈帆美・伊藤文彰

Menu

Amuse

アミューズ ブッシュ (グジェール、ジャンボンベルシエ)

Entrée froide

鱒のマリネ 柑橘のヴィネグレット 燻製の香りのポテトのシフォン ハーブのエボンジュと共に

Entrée chaude

プレス産若鶏と茸のフランと丹波栗のポトフ仕立て

Poisson

サンドル(川鱈)のポワレ 2色のソースで(シャルドネとオゼイユのバターソースとソースナンチュア)

Viande

和牛の赤ワイン煮 ～ブッフブルギニオン～

Fromage

ブルゴーニュチーズの取り合わせ

Dessert

洋梨とホワイトチョコレートのミルフィーユ カシスとパンデピス風味

Mignardises

小さなタルトブラリーヌ ノネット トリュフショコラ



MOMAJ

フランス農事功労章協会

【MOMAJとは】

フランス農事功労章協会(MOMAJ)は、日本でのフランスの食文化の振興のため、2004年2月6日付で設立された、日本におけるフランス農事功労章の受章者を中心として、その趣旨に賛同する個人および企業の有志の団体です。

【ご予約はこちら】

<https://onl.tw/sVRwWFB>

WEB予約を
ご利用ください▶



レストラン ラトゥール

〒606-8501
京都市左京区吉田本町
京都大学時計台記念館内1F

～アクセス～
バス停留所「京大正門前」より徒歩3分
京阪本線「出町柳」駅より徒歩20分

ラトゥールHP:

<https://madoi-co.com/restaurant/la-tour.html>

MOMAJ HP: <https://www.momaj.jp/>

E-mail: latour@madoi-co.com

(TEL: 075-753-7623)

※現在お電話は繋がりにくい状況です。
お問合せはメールにてお願いいたします。



【ラトゥールHP】 【MOMAJ HP】



La Tour