

MISHOU PAPER

☆銀座8丁目信楽通りにある銀座美しゅうの情報をお届けする小さな新聞です☆

2016
01
NO.21

路地裏に小さな明かりを灯す
懐かしく趣のある銀座の一軒家レストラン
フレンチ&鉄板焼 銀座



□インフォメーション -INFORMATION- □

- ◆ 1月18日(月)~3月26日(土) 初春メニューにてお迎えいたします。
- ◆ パーティやフロア貸切も承ります。お気軽にご相談くださいませ。
- ◆ 銀座美しゅう FACEBOOKも頑張って毎日为目标に更新中!
- ◆ メールマガジン「微笑」配信開始いたします。ご希望の方は配信ご希望のメールアドレスより「メルマガ希望」と入力して、nakazawa.h@mishou-ginza.comまでご送信下さいませ。



1/18(月)~3/26(土) MISHOUフレンチ 初春MENUを開催いたします!! 初春の味覚を堪能できる内容で皆様のお越しをお待ちしております。

フレンチ Dinner Course

フレンチはまさに隠れ家、雰囲気のある洋館をイメージした空間

LA DÉGUSTATION'

デュギュスタシオン

- 【アミューズ】
- 【冷前菜】
- オマール海老とアイベリー 芳源マッシュルームのサラダ
- 【温前菜】
- フォアグラのポアレ フルーツミニトマトのタルト
- アプリコットの三重奏
- 【魚料理】
- ぶり大根をフレンチスタイルで
- 【肉料理】
- フランス産 鴨胸肉のロティ 牛蒡のソース
- 宇井さんの作る長葱のグリエ添え
- 又は
- オーストラリア産 牛フィレ肉のグリエ 菜の花のベニエ
- 粒マスタードソース
- 【デザート】
- 金柑 白ワインのジュレ メレンゲのアイス
- プティフール
- コーヒー 又は 紅茶

9,000円(税込)

PROMENADE

プロムナード

- 【アミューズ】
- 【前菜】
- 真鯛のカルパッチョ 色々なリーフサラダ
- 蕪のすりおろしヴィネグレット
- 又は
- 黒毛和牛・フォアグラ・ドライフルーツのテリーヌ
- 【魚料理】
- 真鱈のムニエル グルノーヴル風 白菜のエチューベを添えて
- 【肉料理】
- 香取市産豚ロースのポアレ 紅小町とアボガド
- サラミのアクセント
- 又は
- 黒毛和牛ホホ肉の赤ワイン仕込み
- 加瀬農園の人参のグラスセット(+800円)
- 【デザート】
- 本日のお薦めデザート
- プティフール
- コーヒー 又は 紅茶

6,000円(税込)

ランチタイム CHAMS-ELYSEES - シャンゼリゼコース - 4,200円、SAISON - セゾンコース - 2,800円 もご用意しています。

美しゅうクッキング レシピ

Part 9 ショコラサブレ カモミール風味

シェフ及川のボンジュール日記



<材料>

- ① 無塩バター 180g
- グラニュー糖 80g
- ② 塩 1g
- 薄力粉 245g
- ココアパウダー 23g
- ③ オレンジピール 50g
- カモミールの葉 3g
- 卵黄 14g

【作り方】

- 1) ①をポマード状になるまですり混ぜます。
- 2) 1)に卵黄を入れ、しろく白くなるまですり混ぜます。
- 3) ②を2)のボールに入れて、しっかり混ぜます。
- 4) 3)に2mmのキューブ状に刻んだオレンジピールとカモミール(③)をいれます。
- 5) 直径2cmの棒状にして、冷蔵庫で2時間寝かせます。
- 6) 1.5cmの厚さにカットして天板(オープン鉄板)に並べ、180℃に予熱したオープンで15分焼成します。

バレンタインの贈り物にいかがですか?

ローズマリーやバジルを使うと少しエキゾチックな風味になります。

2016年、年明け1発目です!!

今回は茨城県に近い千葉県香取市の食材を使ってコース組みを致しました。(もちろん今まで通り、東京都分寺の契約農家『小坂農園』の野菜も使います。)

旬の食材はもちろん、香取市ならではの野菜であるサツマイモ『紅小町』やしゃきしゃきとしたフレッシュのマッシュルームなどを使用致します。

日本には小さいながらも、美味しい野菜を食卓に届けようと頑張っている農家さんがいっぱいいらっしゃいます。

今年はそんな農家さんたちのこだわりの食材を使わせていただきながら、美しゅうならではの料理を造ってお客様に楽しんで頂こうと思っております。

本年もどうぞよろしくお願ひ致します。