

# 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  
04  
NO.22

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- □

- ◆ 3月28日(月)～5月14日(土) 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。



3/28(月)～5/14(土) MISHOUフレンチ 春MENUを開催いたします!! 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>

#### <冷菜>

自家製鴨のスモークとアスパラガス カダイフ仕立て

#### <温菜>

仏産フォアグラと筍のポアレ  
マデイラ酒香るトリュフのソース

#### <魚料理>

オマール海老のロースト  
ホワイトアスパラガスと空豆の温かいサラダ

#### <肉料理>

仔羊の骨付きロースト プロヴァンスのイメージで  
または  
塩麹でマリネした黒毛和牛内も肉のグリエ グリーンペッパー  
ソース

#### <デザート>

オレンジとヨーグルトのハーモニー

9,000円(税込)

### PROMENADE

プロムナード

#### <アミューズ>

#### <前菜>

新玉葱のブランマンジェ 大葉香るガスパチョ添え  
または  
黒毛和牛・フォアグラ・ドライフルーツのテリーヌ(+800円)

#### <魚料理>

ノルウェーサーモンの低温キュイ ハーブのサラダ  
ビーツとフロマーージュブランのクーリーと

#### <肉料理>

信玄地鶏モモ肉のロティ 柑橘の香り 山菜のソテー添え  
または  
牛舌とレンズ豆、香味野菜のクレピネット  
グリオットチェリーのソース (+500円)

#### <デザート>

本日のお勧めデザート

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 10 レモンと生姜のソース

#### <作り方>

- 1) ①をジューサーにいれ、ミキシングする。
- 2) ミキシングしながら、エキストラバージンオイルを糸を垂らすように加えていく。
- 3) エキストラバージンオイルをすべて入れ終わったらミキサーのスイッチを止める。
- 4) 生姜の絞り汁を加えて軽く混ぜる

#### <材料>

① レモン搾り汁	150cc
卵黄	1個
グラニュー糖	大さじ1
塩	適量
胡椒	適量
エキストラヴァージンオイル	200cc
生姜の絞り汁	50cc

#### <使用例>

刺身用のサーモンを1cmのダイスカットにして、一口サイズに切ったアボガドとともに「レモンと生姜のソース」で和えてタルタルを作る。  
ガラスの器に盛り付けてベビーリーフやミニトマトを添えとお洒落で白ワインと相性のよい前菜の出来上がり!

### シェフ及川のボンジュール日記

先日、青山にあるフレンチレストランへ行ってきました。ずっと行ってみたいかった念願の「ラ・ブランシュ」さんです。4名で伺ったのですが、同席した仲間も全員、最初から最後まで「笑顔」でした。  
シェフの料理に対する熱意や、サービススタッフの明るい接客。気の合う仲間とのこの上なく楽しい食事に、有意義な時間を過ごすことができました。  
美しゅうでも、もっと沢山のお客様を「笑顔」にできる料理をどんどん作っていきたくと思いました。