

デギ通信 第47号

お待たせ致しました。デギ通信が復活致しました！

心機一転、これからデギ通信を配信して参りますので、宜しくお願い申し上げます。
メニューも新しくなりましたので、ご紹介させていただきます。

いつの間にか葉桜の季節になり、春の食材が本番を迎えます。
畑では、葉物類、豆類、エディブルフラワーがすくすく成長しています。
当店のお皿にもお花を飾り、お料理と一緒に召し上がり頂きたいと
思います。この季節ならではの料理をぜひご賞味下さい。

オーナーシェフ 小鮎博明

デザート

イチゴと白あんの和菓子スタイル

マンゴームースとトンカ豆のエスプーマー

グレープフルーツのプリン

ジンジャーのフィナンシェ

カシスシャーベット

世田谷区 成城 2-37-11・1F

TEL : 03-3417-6280

ランチタイム 11:30~14:30 (LO13:30) デイナータイム 18:00~22:00 (LO21:00)

定休日 毎週火曜日・第3水曜日

シェフブログ: <http://ameblo.jp/seijodegustation/> 毎日フェイスブック更新中！

MENU

【前菜】

鮮魚カルパッチョ デギスタシオン風 レモン泡添え
信州サーモンの軽いスモーク アボガドとピクルス添え
鴨肉、豚肉のテリーヌ 田舎風 マスタード添え
丹波黒鶏のガランティーマ サラダ仕立て
ロワール産 ホワイトアスパラガスと蛍鳥賊マヨネーズソース
本日のおまかせ フォアグラのステーキ

【メイン料理】

鱈のソテー トマトとバルサミコソース
鯛のムニエル 白ワイン風味のクリームソース
本日のオマール海老 デギスタシオンスタイルで
山形ポーク 肩ロースのロースト レモンとマスタードソース
シャロレー種 仔牛フィレ肉のステーキ グリーンペッパーソース
デギ定番！牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
骨付き仔羊ロースト トリュフソース

DÉGUSTATION -デギスタシオン-