

あ〜かいぶ à la 明治

“鹿鳴の宴”

Amuse-gueule

カナッペ と キャビア
各種カナッペとポテトに載せたキャビア

Escabèche

エスカベシュ
当時一世を風靡した魚介の酢油漬

Chickhen Broth

チキン・ブロス
チキンと野菜のコンソメスープ

Turban de Sole sauce cardinale

舌平目のチュルバン カルジナルソース
海老のムースを舌平目で包み込んだお菓子仕立、海老風味ソース

Langue de Boeuf braisée avec pommes dauphinoise

牛たんと牛尾のシチュー ポテトのグラタン添え
セロリの煮込み 茄子の蒸し焼き
柔らかく煮込んだ牛たんと牛尾、ポテトのグラタンと野菜料理を添えて

Vavarois au chocolat

チョコレートのヴァバロワ
懐かしいヴァバロワをチョコレート風味で

Les fruits saison

季節のフルーツ
群馬名月（幻の林檎）とフルーツ

Café et Mignardises

珈琲 と 小菓子

Menu proposée par Hayano-Mitsuru



開国 外交の時代

1883年（明治16年）3年の歳月を費やし完成。

1887年まで外交的な迎賓館として

華やかな舞台となった鹿鳴館時代。

舞踏会や晩餐会の歴史を彩った料理達を再現。

今では味わうことが難しいクラシック料理

一夜の晩さんをお楽しみください。

1e 27 Octobre 2012

ラ・メゾン・クレール
La Maison Claire 1853
屋号 優光館