

「Baillotte」による長野県特別メニュー提供について

営業局

■提供メニューについて



仔牛のタルタル

【使用した長野食材:塩麴と蕎麦】

長野県産塩麴で味付けした仔牛のタルタルにロスコフオニオンのエスプーマ、長野県産蕎麦のチュイルを添えた一品。



小鳩とフォアグラのパイ包み

【使用した長野食材:味噌】

長野県産味噌と業者ニンニクのコンディモン、赤ワインソースを添えた、小鳩とフォアグラのパイ包み。



仔羊のトルテリーニ

【「ローメン」から着想】

三角キャベツ、野菜のコンソメ、黒トリュフを使い、長野県伊那谷のご当地グルメ「ローメン」を「Baillotte」風に再構築



デザート キウイのマリネ、ヨーグルトのソルベ、ココナッツのエスプーマ、ねずの実

【使用した長野食材:クラフトジン(香の森)】

クラフトジン「香の森」でマリネしたキウイ、ヨーグルトのソルベ、ココナッツのエスプーマ、ねずの実の泡仕立てのデザート。

■開催経過について

- 「Baillotte」は長野県特別メニュー提供【第2弾】でご協力いただいた「narro」(竹田和真シェフ・白馬村出身)の姉妹店。
- フレンチ&ナチュラルワインのお店のため、日本酒や和食材を取扱う機会は稀なものの、「日本酒カクテルという新しい楽しみ方の提案に興味がある」との理由から「SAKE Cocktail Week -Nagano-」への参加が決定。
- 「長野県の日本酒カクテルに合うメニューを、長野食材を使って表現できることは料理人として興味深く、同時開催することでお客様の反応を見やすい」との思いから、長野特別メニュー提供にもご協力いただけることとなりました。