

冬の煮込みフェア



開催期間：2012年1月16日（月）～2月18日（土）

新しい年を迎え、寒さもいよいよ本格的になりましたがいかがお過ごしでしょうか。温かいお料理が恋しい季節、ローゼンタールでは煮込み料理のフェアを開催いたします。コトコト煮込んだ体の芯から温まる料理を用意して、皆さまのご来店をお待ち申し上げます。

・地鶏と舞茸のシェリー酒煮込み

・・・¥1,800

表面をこんがり焼いた地鶏と舞茸をシェリーで煮込み、仕上げに生クリームをからめます。シェリーの酸味とクリームで奥深い味わいに。熟成したリースリングと是非お召し上がりください。

・豚とごぼう、プラムの赤ワイン煮込み

・・・¥1,600

豚肉の旨味、プラムの甘み、ごぼうの土の香り、3種それぞれをかじって口中で合わせてみてください。絶妙な味わいになります。

メニュー

・ガルビュール～鴨のコンフィと干し空豆、5種冬野菜のバスク風煮込み・・・¥2,600

鴨腿肉のコンフィをくずしながら冬野菜と干し空豆と一緒に楽しむポトフのような煮込みです。バスクでは入れない生姜が入っているのでポカポカ温まります。

・ローゼンタール風ブリ大根・・・¥1,600

大きく切った大根をスープで煮込んでブリと合わせます。醤油と甘味を使わない、ワインに合うブリ大根です。



次のお料理は、仕込みの都合上3日前までにご予約をお願い致します。

・アイスヴァインとソーセージ、冬野菜の煮込み、そのスープで炊いたリゾット・・・¥5,000

旨味たっぷりのアイスヴァインをごろごろの冬野菜と楽しむ、ドイツ版おでんです。アイスヴァインを煮込んだスープで炊いたリゾットは旨味の固まり。3人前くらいの量です。

・仔羊と豚足、白インゲン豆のカスレ・・・¥2,600

ほろほろになるまで煮た仔羊と白インゲン豆に加えた豚足のコリコリが楽しい一品です。トマト味にしてあるので、意外にあっさり食べられます。