

MENU

料理人

奥田 政行

日本酒と闘うイタリアン

2014年1月20日

セロリとカラスミの冷たいカッペリーニと冷たい純米酒

イワナの薫製でサンドしたヒラメのテリーヌと
焼いた薫製と骨とアルケの酒

白菜のかおりのクレーマーと島鮑

たまねぎのゆっくり炒めとグラナパダーノチーズで
出羽桜のチャンピオン酒を

ホッキ貝とカラフル野菜のリゾットに
オリーブオイルをいっぱいかけて
鯉川のぬる爛でそのヴェールをはがします

オマールエビと白インゲン豆のフォンデュータを
口の中でミックスして

ホタテをのせた牛肉の赤ワイン煮込みのクロスティーニと
米沢牛のビステッカと古酒の出会い

麩のディプロマートにトロンとした日本酒をかけて

カントウッチと辛み大根で今日の反省