

## 「バベットの晩餐会」開催のご案内

沖縄もようやく秋らしく過ごしやすい日々になってまいりましたが、いかがお過ごしでしょうか。

さて、今回の美食会は 19 世紀のデンマーク、ユトランドの片田舎が舞台となった、名画「バベットの晩餐会」を開催致します。映画さながらの再現された料理とワインを、ご堪能頂きたいと思います。海がめ（すっぽん）のスープから始まり、ロシア産のキャビア、鶉とフォアグラがパイケースに入り、ソースもトリュフをふんだんに使いました。

当日は、本物の素材、本物の味、そして名画に酔いしれ、一步踏み出せなかった恋愛への回顧、美食の必要性を感じながら、一夜限りの晩餐会をお楽しみ頂けましたら幸いに存じます。

尚、お席の都合上、12 名様限定とさせていただきますのでご了承下さい。

皆様のご来店を、スタッフ一同心よりお待ちしております。

Chef patron 小林 光栄



### 記

ガラ・ディナー “バベットの晩餐会”

日時 2009 年 11 月 14 日（土曜日）

開場 午後 18：00

開宴 午後 18：30（お食事スタート）

料金	御一人様	お料理	¥15,000
		お飲物	¥10,000

ご予約は、11 月 7 日（土曜日）までにお申し込み下さい。

12 名様に達し次第、締め切らせて頂きますのでご了承ください。

## バベットの晩餐会

### LE MENU



#### Soupe à la Tortue

海がめ（すっぽん）のスープ

#### Blini Domidof au Caviar Russe

ロシア産キャビアのドミドフ風

#### Caille en Sarcophage avec Sauce Perigourdine

パイケース入り鶉のフォワグラ詰めロースト ソースペリグディーンヌ

#### La Salade de saison

季節のサラダ

#### Les Fromages :

Cantal・Fourme d' Ambert・Bleu d' Auvergne

フロマージュ :

カンタル、フルム・ダンペール、ブルー・ドーヴェルニュ

#### Baba au Rhum et Fruits Confits

ババのラム酒風味 フルーツコンフィ添え

#### Les Fruits Frais

フレッシュフルーツ

#### Café

珈琲

ワイン & ブランデー

Amontillado アモンティヤード

Veuve Clicquot ヴーヴ・クリコ

Clos Vougeot クロ・ヴージュ

Hine Cognac ハイン・コニャック