

2017年9月30日
株式会社フードイズム

～ 発酵熟成肉を様々な手法や仕立で創りました ～
10月2日(月)より「旬熟成GINZA GRILL」で
秋を感じるコースメニューを提供いたします。

株式会社フードイズム(本社:東京都港区 / 代表取締役社長:跡部美樹雄)は、東京都中央区銀座「GINZA SIX」の「旬熟成GINZA GRILL」で、10月2日(月)よりランチタイム・ディナータイムに秋のコースメニューの販売を開始いたします。

ランチタイムのコース(6800円・8800円)の前菜には、旬熟成自慢の発酵熟成肉のタルタルを同じ発酵食品の鮎の魚醤にエシャロットを加えたドレッシングで和えてサラダと秋トリュフを添えた「発酵熟成牛のタルタル」など3種類の前菜を導入します。また、ディナータイムのコース(12000円・16000円)には、真空調理した発酵熟成牛のしっとりとした肉とさつまいもを”焼き芋“に見立てほうじ茶で燻しながら提供する「ほうじ茶でコンフィした発酵熟成牛と柿のサラダ、サツマイモのピュレ焼きいも見立て」などユニークな演出をした前菜をご用意しております。

発酵熟成肉と共に秋の彩りを感じる独創的なコースをご堪能いただけます。

今後も「旬熟成GINZA GRILL」は、旬の食材や手法で熟成肉をより一層楽しめるメニューを提供いたします。

【秋の新メニュー コース詳細】

- 店舗名 「旬熟成GINZA GRILL」
- 所在地 東京都中央区銀座6丁目10-1「GINZA SIX」13階
- 提供時間 ランチタイム 11:00～15:00(LO 13:30)
ディナータイム 15:00～22:00(LO 21:30)
- 期 間 10月2日(月)～11月30日(木)
- コース詳細 * 下記以外のメニューは変更ございません。

ランチタイムコース 6800円・8800円

- 前菜1 発酵熟成牛のタルタル
- 前菜2 発酵熟成豚バラ肉の紅茶煮込み
- 前菜3 発酵熟成牛の一夜干しと三種のキノフランクイノコ添え
- デザート リンゴのタルトとラムレーズンのジェラート

ディナーコース 12000円

- 前菜1 発酵熟成牛のタルタル
- 前菜2 ほうじ茶でコンフィした発酵熟成牛と柿のサラダ、サツマイモのピュレ焼きいも見立て
- デザート リンゴのタルトとラムレーズンのジェラート

ディナーコース 16000円

- 前菜1 発酵熟成牛のタルタル
- 前菜2 発酵熟成牛の赤ワイン煮込みとポルチーニ茸のフリット
ジャンボなめことマッシュルームのフリカッセ
- 前菜3 ほうじ茶でコンフィした発酵熟成牛と柿のサラダ、サツマイモのピュレ焼きいも見立て
- デザート リンゴのタルトとラムレーズンのジェラート

本件に関するお問い合わせ先
(株)フードイズム 広報担当 廣瀬
東京都港区西麻布4-17-19

TEL:03-6450-6516 (代表) mailto:chikako.hirose@pr-office.jp

秋のコースメニュー

ランチコース



■発酵熟成牛のタルタル

エシャロットと鮎の魚醤を使ったドレッシングで発酵熟成牛のタルタルを和え、サラダと秋トリュフを添えました。同じ発酵食品の鮎魚醤のドレッシングが発酵熟成牛の旨みとトリュフの香りが三位一体で調和します。



■発酵熟成豚バラ肉の紅茶煮込み

紅茶で煮込んだ豚バラ肉の周りを香ばしく焼き、松茸と共に、牧草を入れたココットで燻しながら提供します。香ばしさが特徴です。



■発酵熟成牛の一夜干しと三種のきのこフラン添え

発酵熟成肉を一日乾燥させたものを食感を変えた三種のキノコとフランを添えて、生姜入りの和だしをかけて召し上がっていただきます。

ディナーコース



■ほうじ茶でコンフィした発酵熟成牛と柿のサラダ、サツマイモのピューレ焼きも見立て

ほうじ茶と太白ごま油で低温調理した発酵熟成牛と柿をレモンマリネしたサラダ、サツマイモを“焼き芋”に見立てほうじ茶で燻しながら提供します。秋を連想させる演出となっています。



■発酵熟成牛の赤ワイン煮込みとポルチーニ茸のフリットジャンボなめことマッシュルームのフリカッセ

赤ワインで発酵熟成肉を煮込み、ポルチーニ茸の香りを衣で包みこんで揚げました。きのこの香りをパイで閉じ込めているので、一口目の香りが印象的な一品です。



■リンゴのタルトとラムレーズンのジェラート

ほんのり温めたリンゴのタルトに自家製のラムレーズンのジェラートを添えました。フレッシュ感を残した温かいリンゴのタルトと冷たいラムレーズンのジェラートのコントラストが楽しめるデザートです。