

2017年11月 日
株式会社フードイズム

～ 発酵熟成牛で楽しむクリスマスディナー ～

12月22日～25日期間限定「旬熟成GINZA GRILL」で
発酵熟成牛のクリスマス限定メニューを2種提供いたします。

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、12月22日(金)から12月25日(月)の期間限定で、発酵熟成牛のクリスマスディナーメニューを2種提供いたします。

特別な夜をより魅力的に彩るクリスマスディナーメニューには、発酵熟成牛の美味しさを存分に引き出し、また他店では味わうことのできない“発酵熟成牛”にこだわり続けた「旬熟成」ならではのこだわりが随所にこめられています。厳選された素材同士が出逢うことで生み出される特別な味わい、香りを堪能できるクリスマスにピッタリのコースメニューとなりました。

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。

【12月22日～25日 期間限定 発酵熟成肉 クリスマスディナーメニュー詳細】

- 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 ディナータイム 17:00～22:00
- 期間 12月22日～25日
- 予約開始日 〇月〇〇日～
- メニュー詳細

[クリスマスディナー 18,000円 / 25,000円 2種]

- [18,000円コースメイン] 発酵熟成牛サーロインと特上赤身の炭火焼 下仁田ネギのピュレ添え
- [25,000円コースメイン] 発酵熟成牛サーロインとフィレ肉の炭火焼 下仁田ネギのピュレ添え

- ・アミューズ 発酵熟成牛ミニハンバーガー
- ・前菜1 発酵熟成牛のしゃぶしゃぶ仕立 サクラエビの葛餡と冬野菜
- ・前菜2 真鱈白子のソテー 軽く燻した大根のピュレ
発酵熟成牛の干し肉を添えて
- ・前菜3 発酵熟成牛舌と蝦夷アワビの片面焼き
アワビの肝と青のり風味の泡 黒トリュフ添え
- ・メの一品 トリュフとスタチのご飯
※25,000円コースには黒トリュフが添えられます。
- ・ドルチェ 焼き立てフォンダンショコラと
カモミールオレンジのジェラート
温かいチョコレートソース

-パン、食後のカフェお茶菓子付き-



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

発酵熟成牛で楽しむクリスマスディナー 18,000円コース



[アミューズ]

発酵熟成牛ミニハンバーガー

発酵熟成牛の旨みをギュッと閉じ込めたこだわりのパティをバンズでサンド。シンプルなお肉の美味しさをお楽しみいただけます。

[前菜1]

発酵熟成牛のしゃぶしゃぶ仕立 サクラエビの葛餡と冬野菜

発酵熟成牛のうちモモ肉の薄切りに葛粉をまぶし、コンソメでロゼに仕上げました。ユリ根、金時人参、水菜をあさりの出汁で炊き、葛粉で濃度をつけた桜エビと香味野菜の出汁をかけました。

[前菜2]

真鱈白子のソテー

軽く燻した大根のピューレ 発酵熟成牛の干し肉を添えて

真鱈白子にセモリナ粉をまぶしフライパンでソテー。桜のウッドで燻した大根とエシャロットとあさりの出汁で炊いたピューレの上にソテーした白子、エシャロットのマリネ、春菊とローストしたアーモンドスライス、焦がしバターを添えました。

[前菜3]

発酵熟成牛舌と蝦夷アワビの片面焼き

アワビの肝と青のり風味の泡 黒トリュフ添え

コンフィにした熟成牛タンと低温調理したエゾアワビを食感を楽しめるようにカット。片面だけ焼き香ばしさをだし串に。肝と青のりを合わせ、泡とソースとして牛タンとアワビの美味しさをより引き出しました。

[メイン]

発酵熟成牛サーロインと特上赤身の炭火焼

下仁田ネギのピューレ添え

クリスマスディナーにピッタリのサーロインと特上赤身の炭火焼もちろん発酵熟成牛で。炭でしっかり焼いた下仁田ネギのピューレと4種の薬味で自慢の味をお楽しみください。

[♫の一品]

トリュフとスタチのご飯

トリュフを刻んだトリュフと鳥だしで炊き上げたリゾット。クリスマスは♫の一品も特別に。トリュフの香りを存分に楽しみながらもスタチを効かせサッパリと楽しめる一品に仕上げました。

[ドルチェ]

焼き立てフォンダンショコラとカモミールオレンジのジェラート

温かいチョコレートソース

チョコレート生地をオーブンで焼き上げ、オレンジジュースとフレッシュのオレンジの皮とチョコレートを混ぜ温めたソースとカモミールとオレンジジュースを混ぜて作った自家製ジェラート、フレッシュイチゴのマリネを添え、クリスマスにぴったりのデザートメニューに。

※パン、食後のカフェお茶菓子付き



発酵熟成牛で楽しむクリスマスディナー 25,000円コース



[アミューズ]

発酵熟成牛ミニハンバーガー

発酵熟成牛の旨みをギュッと閉じ込めたこだわりのパティをバンズでサンド。シンプルなお肉の美味しさをお楽しみいただけます。

[前菜1]

発酵熟成牛のしゃぶしゃぶ仕立 サクラエビの葛餡と冬野菜

発酵熟成牛のうちモモ肉の薄切りに葛粉をまぶし、コンソメでロゼに仕上げました。ユリ根、金時人参、水菜をあさりの出汁で炊き、葛粉で濃度をつけた桜エビと香味野菜の出汁をかけました。

[前菜2]

真鱈白子のソテー

軽く燻した大根のピューレ 発酵熟成牛の干し肉を添えて

真鱈白子にセモリナ粉をまぶしフライパンでソテー。桜のウッドで燻した大根とエシャロットとあさりの出汁で炊いたピューレの上にソテーした白子、エシャロットのマリネ、春菊とローストしたアーモンドスライス、焦がしバターを添えました。

[前菜3]

発酵熟成牛舌と蝦夷アワビの片面焼き

アワビの肝と青のり風味の泡 黒トリュフ添え

コンフィにした熟成牛タンと低温調理したエゾアワビを食感を楽しめるようにカット。片面だけ焼き香ばしさをだし串に。肝と青のりを合わせ、泡とソースとして牛タンとアワビの美味しさをより引き出しました。

[メイン]

発酵熟成牛サーロインとフィレ肉の炭火焼

下仁田ネギのピューレ添え

クリスマスディナーにピッタリのサーロインとフィレ肉の炭火焼もちろん発酵熟成牛で。炭でしっかり焼いた下仁田ネギのピューレと4種の薬味で自慢の味をお楽しみください。

[メの一品]

トリュフとスタチのご飯 黒トリュフ添え

トリュフを刻んだトリュフと鳥だしで炊き上げたリゾット。クリスマスはメの一品も特別に。黒トリュフの香りを存分に楽しみながらもスタチを効かせサツパリと楽しめる一品に仕上げました。

[ドルチェ]

焼き立てフォンダンショコラとカモミールオレンジのジェラート

温かいチョコレートソース

チョコレート生地をオーブンで焼き上げ、オレンジジュースとフレッシュのオレンジの皮とチョコレートを混ぜ温めたソースとカモミールとオレンジジュースを混ぜて作った自家製ジェラート、フレッシュイチゴのマリネを添え、クリスマスにぴったりのデザートメニューに。

※パン、食後のカフェお茶菓子付き

