



Cuisine Française

by Hotel Nikko Kumamoto



詳細はこちら



ホテル日航熊本 総料理長

中野 省吾 Nakano Seigo

2019年に「農事功労章シュヴァリエ」を受章。
※フランス共和国 農事水産省よりフランスの
食文化普及に功績があった人に授与する勲章

フランス人が愛する家庭料理

フランス料理にはその土地に根差した郷土色豊かな様々な料理があります。それは古くから受け継がれた技術と伝統に他なりません。決して豪勢で華やかな料理ではありませんが、たまにどうしても食べたくなる素朴で滋味深い地方料理があります。その中でも私たちが大好きな地方料理を厳選して取り組み、ホテルレストランでも高評価を頂いていた前菜とメインのお肉料理を真空冷凍でボックスに詰め込みました。コンセプトは“気軽にお家でビストロ”です。

menu

パテ・ド・カンパーニュ

Pâté de campagne

博多地鶏のレバームース & バゲット

Mousse de foie de volaille Baguette

雛鳥と砂肝のコンフィ エピスの香り

ピュイ産レンズ豆のブレゼ オーヴェルニュ風添え

Confit de poulet et gésier aux épices avec lentille braisées à l' auvergnate

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み

滑らかなジャガイモのピューレ添え

Joue de boeuf braisées au vin rouge et purée de pomme de terre





パテ・ド・カンパーニュ

Pâté de campagne



おすすめの食べ方

酸味・辛味との相性が良く、写真のようにピクルスやマスタード、サラダを添えてビストロのようにおしゃれに盛り付けてお楽しみいただけます。ワインはもちろん、色々なお酒とも好相性。又パンに挟んでお野菜と共にサンドイッチ仕立てで召しあがっても美味しく頂けます。

解凍方法

袋のまま、冷蔵庫に移し1日～半日を目安に解凍

おすすめの解凍方法

袋のまま、氷をたっぷり入れた水(約0～1℃)に沈め、常温で約1.5時間を目安に解凍

Chef's recommendations(シェフのこだわりポイント)

パテ・ド・カンパーニュはフランス語で“田舎風パテ”と言う意味の料理で、各地方や家庭で様々なレシピがあり、古くから保存食として作られ「豚肉を美味しく余すことなく食べきる」その為に考えられたフランス食文化を象徴するシャルキュトリー(食肉加工品全般の総称)の中の一品。豚肉やレバーを粗挽きにして型に詰め、じっくり焼き上げた伝統的な肉料理です。ホテル内でもシャルキュトリーの技術には力を入れていて、シグネチャーメニューとして常にレシピを進化させ、高評価を得ています。ホテル伝統のレシピでは更にフォアグラやビスタチオナッツを加えて香り高くエレガントに仕立てています。

Sommelier's recommendations(ソムリエのおすすめワイン)

フランス、ボージョレ地区のミディアムボディの赤ワイン
ピノ・ノワール種やガメイ種といったブドウ品種が持つ酸味と果実味がパテの脂っぽさを綺麗にまとめ、様々な部位の熟成したお肉の風味を上品に引き立てます。パテのいろんな楽しみ方ともオールマイティにカバー出来ます。



博多地鶏のレバームース & バゲット

Mousse de foie de volaille



おすすめの食べ方

特に甘味との相性が良く、ドライフルーツやコンフィチュール。蜂蜜やメイプルシロップをかけても。黒胡椒や海塩等、少し添えると味覚のアクセントになり、味わいの幅が広がります。更にバケットやクラッカーを追加してお楽しみ下さい。

解凍方法

博多地鶏のレバームース、バゲット:袋のまま、冷蔵庫に移し1日～半日を目安に解凍

おすすめの解凍方法

博多地鶏のレバームース:袋のまま、氷をたっぷり入れた水(約0～1℃)に沈め、常温で約3時間を目安に解凍

バゲット:解凍後、トースターなどで軽く温める

Chef's recommendations(シェフのこだわりポイント)

ビストロやブラッセリー大定番のクラシックな一品。使っている材料や工程はとてもシンプルですが、厳選された新鮮な材料、下処理から丁寧に作り込んでいます。ほのかに香るブランデーとボルト酒の香りが旨味を引き出し、滑らかな食感と濃密でリッチなレバームースに仕上がっています。安価で美味しい料理を提供するのがビストロの真骨頂ですが、進化したホテルメイドのレバームースを是非お楽しみ下さい。

Sommelier's recommendations(ソムリエのおすすめワイン)

フランス、ブルゴーニュ地方や、カリフォルニア産のкокのある白ワイン
シャルドネ種などの辛口で樽熟成されたタイプがおすすめ。樽熟成由来のナッツのような香ばしいフレーバーが鶏の風味と、またバターのような柔らかなニュアンスがムース仕立てのクリーミーな質感とマッチします。





雛鳥と砂肝のコンフィ エピスの香り ピュイ産レンズ豆のブレゼ オーヴェルニュ風添え

Confit de poulet et gésier aux épices avec lentille braisées à l' auvergnate



調理方法

雛鳥のコンフィ：袋のまま、冷蔵庫にて1日～半日を目安に解凍後、軽く沸騰したお湯で約5分間湯煎する。

砂肝のコンフィとレンズ豆のサラダ：袋のまま、冷蔵庫にて1日～半日を目安に解凍後、軽く沸騰したお湯で約3分湯煎する。

おすすめの解凍方法

雛鳥のコンフィ：袋のまま、氷をたっぷり入れた水（約0～1℃）に沈め、常温で約3時間を目安に解凍。

砂肝のコンフィとレンズ豆のサラダ：袋のまま、氷をたっぷり入れた水（約0～1℃）に沈め、常温で約2時間を目安に解凍。

ワンランクアップのポイント

基本のヴィネグレットソース
・ヴィネガー（好みの酢）30g
・オリーブオイル
（好みのオイルで）90g
・塩2つまみ
・黒胡椒 適宜
・マスタード15g
ボールに塩と黒胡椒、マスタード入れ、酢を加えて溶きのばし、オイルを糸を垂らすように加えて良く混ぜて乳化させる。（マスタードは粒マスタードでも美味しく頂けます）

Chef's recommendations（シェフのこだわりポイント）

ホロホロと柔らかく仕上げた雛鳥と砂肝のコンフィ。フランス中南部オーベルニュ地方の特産品、ピュイ産レンズ豆のブレゼを添えてパリのビストロ風に仕立てました。写真のようにリーフサラダや温野菜を添えて、お好みのヴィネグレットソース（ドレッシング）を全体に回しかけると、味も香りもグレードアップ！グッと味の幅が広がりメイン料理として食べ応えのある一品に。

Sommelier's recommendations（ソムリエのおすすめワイン）

ジョージアを代表するスパイシーなニュアンスのアンバー（オレンジ）ワイン白ワインや赤ワインの枠を超えたペアリングとして面白いのがアンバーワイン。独特のタンニンの渋みと紅茶やスパイスのようなフレーバーが、コンフィの油分を中和し、エピス（香辛料）の風味を引き立てます。



国産牛頬肉の赤ワイン煮込み 滑らかなジャガイモのピューレ添え

Joue de boeuf braisées au vin rouge et purée de pomme de terre



調理方法

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み：袋のまま、冷蔵庫にて1日～半日を目安に解凍後、軽く沸騰したお湯で約12～15分間湯煎する。

ジャガイモのピューレ：袋のまま、冷蔵庫にて1日～半日を目安に解凍後、軽く沸騰したお湯で約1～2分間湯煎する。※温めすぎに注意。

おすすめの解凍方法

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み：袋のまま、氷をたっぷり入れた水（約0～1℃）に沈め、常温で約3時間を目安に解凍。

ジャガイモのピューレ：袋のまま、氷をたっぷり入れた水（約0～1℃）に沈め、常温で約1時間を目安に解凍。

Chef's recommendations（シェフのこだわりポイント）

フランス・ブルゴーニュ地方の伝統的な牛肉の赤ワイン煮込み「ブッフ・ブルギニヨン」パリのビストロやブラッセリーでも大人気な料理をホテルスタイルで再現。牛頬肉を赤ワイン、香味野菜でじっくり煮込み、フォン・ド・ヴォーを加えて香り高く仕上げました。相性抜群のポム・ピューレを添えて。又写真のようにお好みの温野菜やベーコンのソテーを添えると味のアクセントになります。

更に一手 粗挽き黒胡椒を一振りは効果的。

Sommelier's recommendations（ソムリエのおすすめワイン）

フランス、ボルドー地方や南フランス産のフルボディの赤ワインカベルネ種の力強い渋みが牛頬肉の脂と口中でしっかり馴染み、メルロー種のまろやかさがジャガイモのピューレのクリーミーさと濃厚なソースに寄り添います。少し熟成したタイプであれば、よりお肉の柔らかさが引き立ちます。

