



【 蝦夷鹿と茸の豆乳鍋の法則 】

▶【解説】フレッシュな蝦夷鹿は、しっかりとした旨みと弾力が持ち味。そんな蝦夷鹿の赤身を豆乳のスープにくぐらせて、ほんのり口ゼ色に染まったミディアムレアでいただけば、豆乳のまろやかさが野生的な肉の味わいを包み込み、やさしい味わいに。さらに仕上げになっぴりかけられた黒胡椒がぴりりと香り、華やかさを添える。


 +
 
 +
 
 = 三味一体

蝦夷鹿 豆乳 たっぶりの黒胡椒



黒胡椒が華やかに香る、
フレッシュな蝦夷鹿の鍋

Shop Information

銀座大野

東京都中央区銀座7-2-20
☎03-3571-4120
※17:30～翌2:00(LO)、
土17:00～23:00(LO)日・祝定休
蝦夷鹿と茸の豆乳鍋
1人前3,675円(2人前～/11～2月)、
その他、自家製フォアグラ三種の味
1,890円など。
20:00までは6,300円～
12,600円のコースのみ。
20:00以降は単品もOK



日本料理店でありながら、アルザスやロワールを中心とした200銘柄もののワインが楽しめる貴重な店。冬のスペシャルリテ「蝦夷鹿と茸の豆乳鍋」は、北海道から届く蝦夷鹿が主役。この鍋、なぜ冬しか味わえないかという点、11～2月の猟期にしか手に入らないフレッシュな蝦夷鹿の生肉のみを使用するから！ かつお節と利尻の昆布でだしをとり、豆乳を合わせた鍋に入れられるのは、キノコ数種やセリなど。蝦夷鹿の赤身をさっと煮て、美しい口ゼ色に染まったところだけでいただければ、豆乳のまろやかな風味と黒胡椒の香りがふんわり広がり、癒し系の味わい。香ばしい赤味噌だれで味わうもよし、野生的な香りを放つセリ科植物の浜防風を巻いて味わうもよし。ブルゴーニュの赤ワインや、アルザスの白ワインとともにどうぞ。肉の旨みが溶け出してトロトロ口に煮詰まったスープにゆうめんを投入して、カルボナーラ風に仕上げるシメも粋です。