

ジビエの季節到来です！！

11月頃より順次入荷予定

初雪のお知らせと共に今年も各地から到着し始めました。

食べられたいジビエが御座いましたら、是非シェフにご相談下さい

ただし、ジビエは野生・自然が相手の為また天候やその年の状況によって当日ご用意する事が出来ない食材であり、またそこがジビエの醍醐味や面白さでもあります。前もって御相談下さい。ジビエによっては猟師さんの撃った弾がお肉の中に入っている時もございます。それも御愛敬。なかなかないチャンス、大当たりです。そんな場合、フラテッリではグラスワインをプレゼントさせていただきます。是非お知らせ下さい。(その時のジビエの種類によりますのでご了承下さい)

～ フラテッリ・本日の冬のごちそう ～

鹿モモ肉の炭火焼き 赤ワインのソース

レフォール風味の林檎のピューレ添え

ジビエとは、ハンター達が狩りをして獲た“鳥獣肉”です。野鳥は自然界で好物を食べ

て生きているため、血や肉の香りにも個体差があります。

そのため家畜に比べ圧倒的な「血の濃さ」があります。

ジビエは11月下旬頃から入荷し始めます。2月中旬頃までです。年によってはそのジビエ

の種類によって前後する事もございます。

今回のジビエ料理(鹿肉)はコース料金に +600円 でご用意させていただきます。



野生の美味しさをこの時季に是非お楽しみ下さい！！

フラテッリ ガッルーラ シェフ タナカ