

Recommended Dinner Menu

2015年11月

フランス産のムール貝は、人の親指くらいの大きさでとても小ぶりです。貝の身はオレンジ色で殻いっぱいにも身を蓄えています。クリーミーでコクのある味わいは7月から12月の旬の時期ならでは、今まで食べているムール貝とは別物の様な味わいです。シンプルにローズマリーと白ワインで蒸したムール貝をご賞味下さい。ミュスカデの白ワイン(700円/1Glass)がお勧めです。

モンサンミッシェル産
ムール貝の白ワイン蒸し
(15~16個入り) 1,200yen



モンサンミッシェル産
たっぷりムール貝の
パスタ 1,600yen

