

夏限定! ハーブの王様、 バジルづくしのスペシャルコースがスタート

新しい月の始まり。いよいよ暑い夏もすぐそこまでやってきましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。

今年の夏は冷夏だの、猛暑だのと情報が変わり、戸惑いながらCROSS TOKYOの窓から最後の梅雨空を眺めています。

どんな気候であれ、一年の中で食欲が落ちてしまいがちなのは、やはり夏。そこでCROSS TOKYOにとって二度目となる夏に、シェフ・増山 明弘が、身体が元気になる**バジルづくしのスペシャルコース**をご用意しました。以前にも少しご紹介しましたが、増山はシャンパーニュとブルゴーニュでの修行していたこともあり、フランスを渡り歩いたその経験から、ハーブ使いの本場で“ハーブ”を肌で感じてきました。そして帰国後、日本初のハーブガーデン「大多喜ハーブガーデン」で料理長を務め、更にハーブの素晴らしさを伝えていきたいということから、ハーブコーディネーターの資格を取得したのです。そんな“**ハーブの魔術師**”が考案したコースは、すべての料理にバジルを使用しています。聞いただけだと、少し奇をてらった料理に感じるかもしれませんね。

そもそも、私たちには、**厳選素材を巧みに使用しながらもシンプルかつ親しみやすい料理をお届けしたい**という想いがあります。シェフたちが作り上げた大切な料理は、決して特別な日ではなく(お客様によっては時に特別な日かもしれませんが…)、日常に楽しんで頂けるものばかりです。

今回のコースも、日常に楽しめる料理が増山流に、夏におススメしたいバジルメニューのオンパレードとなりました。季節や気候によって、おススメのハーブが様々あります。日頃からハーブを気軽に身体の中に取り入れることで、ずいぶん元気に過ごせるはず。そんなお話も増山に聞きながら、お食事を楽しんでみては?



été ～王の香り～ ¥5,000
(7月中旬～9月初旬予定)

～Amuse～

ガスパチョバジルのアクセント

～Entrée～

オマール海老と夏野菜 ジュレよせ バジルを散らして

～Pasta～

本日の驚異的ジェノベーゼパスタ

～Main～

バジル香る鮮魚のグリエ 南仏の香り

or

骨付き仔豚とバジル&モッツァレラチーズのグラチネ

～Dessert～

アナナスとバジルのフルパッチョ

W/ ハーブティー