nakato

MAISON BOIRE
メゾンボワール

家とワインとおいしい時間

メゾンボワールは、フランス語の「家＋飲む」。
家で、よりワインを楽しんでいただくために、
素材にこだわり、手間を惜しまず、
ちょっと贅沢なオードブルに仕上げました。

ぜひ、ご賞味あれ！

フムス
クミンが香るひよこ豆のペースト

香辛料とにんにくが香る風味豊かなフムスに、挽き割りのひよこ豆を加えました。

２色のオリーブとチーズのオイル漬け

黒と緑のオリーブとチーズを、にんにくがほのかに香るオイル漬けにしました。

国産 鶏レバー瀬戸内産夏みかんの香りを添えて

国産鶏のレバーペーストに鶏もも肉を加え、瀬戸内産の夏みかんでさわやかに仕上げました。

マッシュルームのパテ
香ばしいアーモンドとともに

バターを効かせたマッシュルームのペーストに、香ばしいアーモンドを加えました。

広島県産牡蠣とほうれん草のパテ
白ワイン仕立て

広島県産の牡蠣とほうれん草のペーストに、ざく切りのきのこを加え、白ワインで仕上げました。

２種のチーズのパテ
パルミジャーノ・レッジャーノ使用

パルミジャーノ・レッジャーノとプロセスチーズを使った濃厚な味わいに、ハーブとレモンを加えさわやかに仕上げました。

たらとじゃがいものパテ

旨みの強いすけとうだらに角切りのじゃがいもを加え、ディルでさわやかに仕上げました。

ドライトマトのパテ
パルミジャーノ・レッジャーノを加えて

凝縮した旨みとさわやかな酸味のドライトマトにパルミジャーノ・レッジャーノを加え、生クリームで仕上げました。

広島県産
牡蠣のオイル漬け

広島県産の牡蠣と、
ほくほくした食感の
ひよこ豆をにんにくを
効かせたオイル
に漬けました。

北海道産
スモークサーモンと
オリーブのパテ

北海道産スモークサーモンの凝縮した旨みに、オリーブのほどよい酸味を効かせ、さわやかに仕上げました。

牛ほほ肉の
赤ワイン煮込み

牛のほほ肉をこだわりの
ドミグラスソースとフォン・ド・ヴォーをベースに、赤ワインで
煮込みました。

瀬戸内産
たこのアヒージョ

瀬戸内産のたこと角切り
ポテトをさわやかな
バジル風味のアヒージョ
にしました。

陸奥湾産
ベビー帆立の
オイル漬け

陸奥湾産のベビー帆立
と2種類のオリーブを
レモンとハーブがさわや
かに香るオイル漬けに
しました。

国産鶏の
砂肝のアヒージョ

国産鶏の砂肝と２色の
いんげん豆を、にんに
くがしっかり効いたア
ヒージョにしました。

スモークチキンの
パテ
黒胡椒を効かせて

スモークした鹿児島県産
赤鶏さつまを使用し、生
クリームで上品に仕上げ
ました。粗挽きの黒胡椒
がアクセント。

スパイシーチキンの
パテ
ケイジャンスタイル

たっぷりの国産鶏肉に
香味野菜を加え、ハー
ブと香辛料でスパイ
シーに仕上げました。

ドライいちじくと
くるみのパテ

ドライいちじくの自然な甘みに、くるみを加え、白ワインで仕上げました。なめらかなペーストと素材の食感を楽しんでいただける食べるパテです。