

# ギイ・ラソゼ料理フェア

2014年2月19日(水)～23日(日)

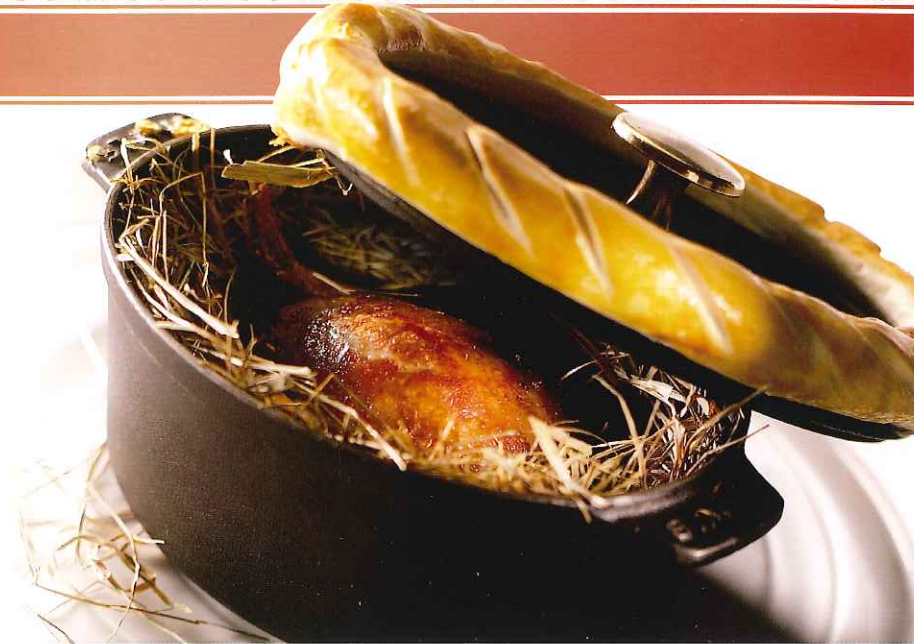
ランチ ¥10,000(税別) デイナー ¥22,000(税別)

営業時間/ランチ 11:30～14:00  
ディナー 17:30～22:00

## 伝統と進化

リヨン近郊シャスレーの名店「ギイ・ラソゼ」  
2010年5月より技術提携を結び、  
ルポンドシエルの新しい歴史を刻んでいます。  
研ぎすまされた五感を駆使し、  
洗練されたギイ・ラソゼの真のエスプリと感動を、  
大正モダニズムのルポンドシエルで心ゆくまでお楽しみください。

料理写真はイメージです。



## LE PONT DE CIEL



## RESTAURANT GUY LASSAUSAIE

レストランギイ・ラソゼ

1906年開店以来、ラソゼ家4世代がその伝統を守り続けているリヨン郊外のシャスレーの名店。店内はデザイナーのヴァヴロ夫妻によってモダンな中にも暖かみのある「その時代」に合った空間に仕上げられている。



ルポンドシエル料理技術顧問

## GUY LASSAUSAIE

ギイ・ラソゼ 1961年生まれ

1983年曾祖父が1906年に開店したレストランに入店。1993年、MOP(フランス優秀職人賞)受賞。各国で美食週間を開催。1993年より15年間「トック・ブランシュ会」会長を務め、リヨン料理界の発展のために尽くす。2009年3月、ミシュランガイドで2つ星を獲得。

Restaurant Français

LE PONT DE CIEL



**Menu Déjeuner Guy LASSAUSAIE  
2014**

**Tagliatelles d'asperges blanches, œuf de caille poché  
velouté d'asperges aux morilles**  
ホワイトアスパラガスのタリアテッレと鶉卵ポッシェ  
ブルーテとモリーユ茸

**Royale de topinambour,  
homard et émulsion d'américaine aux épices douces**  
トピナンプール(菊芋)のロワイヤル仕立て  
オマール海老とふわっと軽いアメリカヌ スパイスの香り

**Saint-Jacques croustillantes,  
salsifis confits au jus, émulsion truffe**  
香ばしく焼いた帆立貝 西洋ごぼうのコンフィとジュ  
トリュフのエミュルション

**Dos de sandre cuit sur la peau  
purée de petits pois à la française, crosnes et jus au lard**  
サンドル(川鱈)のポワレ プティポワのピューレ  
ちよろぎとベーコンの香るソース

**Chou farci de queue de bœuf et foie gras,  
jus de cuisson au gingembre**  
牛テールとフォワグラのキャベツ包み  
じっくり煮込んだテールスープのジュ 生姜風味

**Palet craquant, chocolat et pistache**  
パレ クロッカ、ショコラとピスタチオのお楽しみデザート

**Croustillant, clémentine et granité,  
jus façon Suzette**  
蜜柑のグラニテとクルスティアン  
シュゼットソース

¥10,000

(別途 消費税, サービス料10% 頂戴致します)  
※当日の仕入状況等により内容が変更する場合がございます。

**Menu Dîner Guy LASSAUSAIE  
2014**

**Royale de céleri, homard et morilles  
américaine en jus court et émulsion de champignons**  
セロリのロワイヤル, オマール海老とモリーユ茸  
軽いアメリカヌソースとキノコのエミュルション

**Terrine de poireaux et foie gras en gelée aux truffes,  
jeunes poireaux vinaigrette au balsamique blanc**  
鴨フォワグラとポワロー葱のテリーヌ トリュフのジュレ  
ポワロージョース 白バルサミコのヴィネグレット

**Saint-Jacques poêlées au beurre noisette,  
soupe d'artichaut au jus de truffe, lard séché et salsifis frits**  
焦がしバターでポワレした帆立貝柱  
トリュフジュースの香る, アーティチョークのスープ

**Filet de bar de ligne rôti, et galette de seigle au caviar  
velouté de topinambour et jus à l'encre de seiche**  
鱈のロースト ライ麦のガレットとキャビア添え  
イカ墨と菊芋のヴルーテ

**Filet de biche en croûte de pain noir  
crème de châtaignes au gingembre, sauce poivrade au cacao**  
蝦夷雌鹿クルート包み カカオの香るポワブラードソース  
マロンのクリーム生姜風味

**Pamplemousse rose et sorbet au Cerdon,  
cristallines d'agrumes au gingembre**  
セルドン(微発泡性ワイン)のグラニテ, グレープフルーツ  
柑橘果実のクリスタリーヌ

**Fines feuilles et cylindre au chocolat Guanaja,  
biscuit et mousse pralinée amande noisette**  
グアナラショコラのシリンダー仕立て  
アーモンド, ノワゼットのプラリネムースとビスキュイ

¥22,000

(別途 消費税, サービス料10% 頂戴致します)  
※当日の仕入状況等により内容が変更する場合がございます。