

## 蝦夷鹿と茸の豆乳鍋

tounyu nabe



[ 蝶夷鹿と茸の豆乳鍋の法則 ]

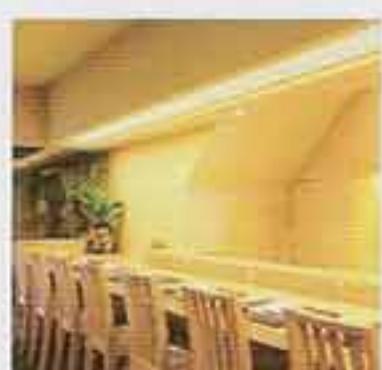


**黒胡椒が華やかに香る、  
フレッシュな蝦夷鹿の鍋**

## Shop Information

## 銀座大野

東京都中央区銀座7-2-20  
☎ 03-3571-4120  
毎日17:30~翌2:00(L.O.)  
土17:00~23:00(L.O.) 日・祝定休  
蝦夷鹿と茸の豆乳鍋  
1人前3,675円(2人前~/ 11~2月)  
その他、自家製フォアグラ三種の味  
1,890円など。  
20:00までは6,300円~  
12,600円のコースのみ。  
20:00以降は単品もOK



日本料理店でありながら、アルザスやロワールを中心とした200銘柄のワインが楽しめる貴重な店。冬のスペシャリテ「蝦夷鹿と茸の豆乳鍋」は、北海道から届く蝦夷鹿が主役。この鍋、なぜ冬しか味わえないかというと、11~2月の獵期にしか手に入らないフレッシュな蝦夷鹿の生肉のみを使用するから! かつお節と利尻の昆布だしをとり、豆乳を合わせた鍋に入れられるのは、キノコ数種やセリなど。蝦夷鹿の赤身をさっと煮て、美しい口寄せ色に染まつたところでいただけば、豆乳のまろやかな風味と黒胡椒の香りがふんわり広がり、癒し系の味わい。香ばしい赤味噌だれで味わうもよし、野性的な香りを放つセリ科植物の浜防風を巻いて味わうもよし。ブルゴーニュの赤ワインや、アルザスの白ワインとともにどうぞ。肉の旨みが溶け出してトロットロに煮詰まったスープににゅうめんを投入して、カルボナーラ風に仕上げるシメも粹です。