伊勢志摩直送・海鮮食材 ブイヤベース鍋
今年は新商品伊勢海老入り登場

伊勢志摩産のたっぷりの魚のアラとたっぷりの香味野菜で手間暇かけて作ったスープ・ド・ポワソンで伊勢志摩の食材を煮込んで箸で食べる。
和のお鍋スタイルコースです。今年新商品伊勢海老入りブイヤベースコースも始めました。

私共は伊勢神宮のお膝元で小さいレストランをしています。式年遷宮で新しくなった神宮に参拝にみえる観光のお客様のなかでも伊勢に行くのなら新鮮な魚介、伊勢海老を味わいたい方もたくさんいらっしゃるのではないでしょうか？そんな方々のお腹を満たす料理をと考え付いたのがブイヤベースコースです。

■料理説明
伊勢志摩産の鯛や鱸その他白身魚のアラを
サフランやエルブドプロヴァンス（南仏のミックススパイス）・白ワイン等で漬け込み
たっぷりの香味野菜でグツグツ煮込み、魚の骨や頭や野菜は潰してうらごして作るスープドポワソン（ブイヤベースのベースのスープです）
当店のブイヤベースはテーブルにて、このスープ・ド・ポワソンにお客様が魚介を入れ煮込んで食べて頂く日本のお鍋スタイルのコースです。
魚介には伊勢湾産の魚や貝類、志摩直送の白身魚、同じく志摩産でこの辺のスーパーでもあまり見かけないような変わった魚等が登場することもあります。
お鍋の〆といえば雑炊ですが、魚のアラでダシをとったスープに、具材のダシが凝縮しているこの濃厚なスープに最後はショートパスタを入れて雑炊にして召し上がっていただきます。

■新商品
今年は新商品として 伊勢海老（一匹）入りブイヤベースコースを始めました。
伊勢海老は正真正銘の「伊勢志摩産」です。

■価格・セット内容
期間限定冬季のみ
【ブイヤベースコース】
鍋料理一式 野菜サラダ 自家製パン ショートパスタの雑炊 デザート付き
お一人￥３６００－（税込み￥３７８０－） 2名様より 予約制

【伊勢海老付き ブイヤベースコース】
鍋料理一式（伊勢海老一匹付き） 野菜サラダ 自家製パン ショートパスタの雑炊 デザート付き
お一人￥４７００－ （税込￥４９３５－） 2名様より 予約制
鮮魚仕入れの都合上多人数様の場合はお早めに御予約ください

■店概要■
名 称 ：ドーファンイーヴル （ブラッスリー）
フレンチベースの気軽なレストランです。
設立年月：1997年5月
代表者 ：薗浦 哉（そのうら はじめ） 役職 ：オーナーシェフ
所在地 ：〒516-0072三重県伊勢市宮後2丁目2-10しんみちヒシダビル2Ｆ
定休日 ：月曜
ＴＥＬ ＦＡＸ ：0596-23-7577
ＵＲＬ ：http://homepage3.nifty.com/dauphin/

【本件に関する問い合わせ先】
ドーファンイーヴル
担当者：薗浦 哉（そのうら はじめ）
ＴＥＬ：0596-23-7577
ＭＡＩＬ：dauphinivre@nifty.com

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com