



追手門学院大学附属図書館

宮本輝ミュージアム

宮本輝

【2017年度 前期企画展】



ことばのレストラン



～味覚からみる宮本輝の世界～

MENU BOOK I

～世界各国の料理～

「花の降る午後」

「草花たちの静かな誓い」

Menu of “アヴィニヨン” from 「花の降る午後」

Since 1988

～コースA～

p.24

(オードブル)

鴨のリエットゼリー添え
あわびの薄造りにグリーンソース
仔羊の胸腺肉に季節野菜

3種から2つお選びください。

コンソメとカボチャの冷製スープ

(メイン)

伊勢エビのナージュ 又は
神戸牛のコントフィレスステーキ

(デザート) シャーベット 又は モカケーキ

～コースB～

p.155

(オードブル)

オマール海老と温製帆立貝のムースリーヌ
鯛と茸のシェリー酒風味

(メイン)

仔牛のフィレ肉クレープ包みプルノーソース

(デザート) 苺のムース

～コースC～

p.293

(オードブル)

新鮭のテリーヌ
明石鯛のマリネ

コーン・ポタージュ

(メイン)

フィレスステーキのグリーンペッパー風味

(デザート) リンゴのババロア

◆本日のおすすめ

フォアグラとうずらのパイ皮包み

◆アペリティブ (食前酒)

果実酒

さくらんぼ、いちご、桃、カリン、びわ

◆À la carte

軽食～典子と高見の食事～

p.129

紅茶とサンドウィッチ、ホット・ミルク

まかない夕食

p.197

コンソメスープとハム、デザートチーズとパン
赤ワイン (辛口)

シェフ手づくりのデザート

p.328

チョコレート・トルテ

Menu of Soup
from 「草花たちの静かな誓い」
Since 2016

菊枝おばさんの手作りスープ
Soup of Aunt Kikue

野菜ブイヨン
Vegetable Bouillon

牛テールスープ
Beef tail soup

魚ブイヨン
Fish broth

鶏ブロード
Chicken Broad

パンプキンスープ
Pumpkin Soup

にんじんのポタージュ
Carrot Potage

セロリとたまねぎのポタージュ
Potage of celery and onion

ミネストローネ
Minestrone

緑豆のスープ
Mung bean soup

世界各国のスープ
Soup from all over the world

グヤーシュ (ハンガリー)
Gulyás

パツパ・コル・ポモドーロ (イタリア)
Pappa col pomodoro

豆のスープ (ブルガリア)
Soup of beans

ホワイトアスパラガスのクリームスープ (ドイツ)
White asparagus cream soup

ポ・ト・フー (フランス)
Pot-au-feu

ピュレ・ド・ポワロー (フランス)
Poulet de poireau

ポタージュ・ボン・ファム (フランス)
Potage bon femme

サーモン・クリームスープ (フィンランド)
Salmon cream soup