

第104回

Le Comptoir De Genereux

(ル・コントワールドジュネルー)

場 所：長崎県長崎市本石灰町 2-17 三海楼ビル 2F

電 話：095-821-1888

参加者：正会員 9名

費 用：190,190円

メニュー

- 夏野菜のマリネ
- イサキのマリネ
- パン 2種 (プレーン・赤ワインとラズベリー)
- 鮑のステーキ、肝ソース、大根添え
- 地だこのリゾット
- 新玉ねぎの冷製ポタージュ、ベーコンのブランマンジェとともに
- スズキのパイ包焼き・甲殻類のソース
- 人参ステーキ鴨肉添え
- ブランマンジェ グランテ載せ

名 前	コメント	評 価
ジュゴン	長崎のフランス料理で一番おいしいです。一つ一つの工夫も、こだわりも、量も、すべて満足です。ちょっと真剣勝負を料理で挑まれている感じがあります。	10点
むささび	スープまではカンペキ。お魚とお肉でもう一捻りほしい。人参はびっくりしました。	10点
ねこ	独創的でおいしい。一期一会の料理は楽しいです。	9.5点
白うさぎ	言葉で言い表せない。	10点
ビーバー	独特の店長。ワイン意外とよし。特長的の長崎素材の料理おいしい。また来たい。	8点
ヨクヤテリア	どの料理もおいしかったです。特に黄色のパンがおいしかったです。	9点
クリオネ	鮑の煮込みと人参のステーキに魅了されました。自分が参加した中では、一番の満足！ ごちそうさまです。	9.5点
アリクイ	美味しかった。素材の味をひきだす料理でした。	9.5点
きりん	あまみが上品！長崎の素材が生きている！	9.7点

Le Comptoir De Genereux

(ル・コントワールドジュネルー)

総合評価 9.47点 ☆殿堂入り☆