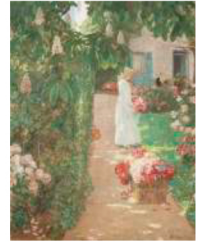


アミューズ/ウスターソースを練り込んだカヌレ



お食事の始まり、印象派の始まり  
ウスターソースの香りと楽しんで  
いただけるように、フランス伝統  
のお菓子カヌレでスタートを。



チャイルド・ハッサム《花摘み、フランス式庭園にて》1888年 油彩、カンヴァス ウスター美術館  
Theodore T. and Mary G. Ellis Collection, 1940.87/Image courtesy of the Worcester Art Museum

前菜/ジャガイモと自家製ロースハムのサラダ仕立て



ノルマンディー地方のルーアンは  
印象派の画家たちを惹きつけた。  
前菜はカミーユ・ピサロの  
《ルーアンのラクロワ島》  
をテーマに。  
ノルマンディー郷土料理を  
ブラッスリースタイルで。



カミーユ・ピサロ《ルーアンのラクロワ島》1883年 油彩、カンヴァス ウスター美術館  
Gift from the Estate of Robert W. Stoddard, 1998.213/Image courtesy of the Worcester Art Museum

魚/真鯛のポアレ スープ仕立て 口内的な広がり

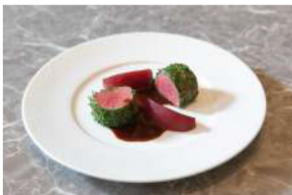


パリで生まれた印象派は、国際的  
に広がっていきます。  
そこでお料理も多国籍の食文化を  
用いて表現。



黒田清輝《穿つむ女》1892年 油彩、カンヴァス  
東京富士美術館 ©東京富士美術館イメージアーカイブ/  
DNPartcom  
Image courtesy of Tokyo Fuji Art Museum

ウスターソースと塩麴でマリネしたローストビーフ



ジョゼフ・H・グリーンウッドの  
《リンゴ園》のイメージで。  
ウスターを代表する風景画家によ  
る作品なので今回は特別なウス  
ターソースを使いより関連性を高  
めました。



ジョゼフ・H・グリーンウッド《リンゴ園》1903年  
油彩、カンヴァス ウスター美術館  
Bequest of Ruth G. Woodis, 2017.25/Image courtesy of the  
Worcester Art Museum

クリーム・キャニオン



多くの人がグランドキャニオン  
を訪れるようになったという表  
現からブラッスリーレカンにも  
多くの人に集まっていたきた  
いという思いを込めて仕立てた  
デザート。



デウィット・バーシャル《ハーミット、クリーク・キャニオン》  
1910-16年 油彩、カンヴァス ウスター美術館  
Museum Purchase, 1916.57/Image courtesy of the Worcester  
Art Museum