

フォーラスの変わらぬ想いを一皿に

『ソース』へのこだわり



オマール海老のグラタン

当店のスペシャリテ、グラタンのご紹介です。皆様がイメージするグラタンとは少し違い、ヴァプール（蒸す）し、ふっくらと仕上げたオマール海老にソース・ヴァン・ブラン（白ワインソース）を濃厚な生クリームと合せ仕上げます。表面をサラマNDERで香ばしく焼き上げた極上の一皿。コクのあるソースに魚介の旨味が溶けだした贅沢な味わいをお楽しみください。

フォン・ド・ヴォー

フランス料理には欠かせないもので主に肉料理のソースの元となるフォン・ド・ヴォー。

創業以来手作りにこだわっており、厳選した仔牛の骨や筋をオーブンでじっくりと焼き、香味野菜と、ブレンドした数種類のワインと一緒に煮込み、完成まで4日を要する。

こまめにアクを取り除きながらギリギリまで煮詰め味を凝縮した濃厚なフォン・ド・ヴォーを料理人の手により珠玉のソースへと仕上げます。

手間暇を惜しまず、あくまで手作りにこだわり

最高の『料理』をお客様へ

Restaurant FORUS