

日本テレビ「ぐるナイ」"ゴチになります" 放映記念メニュー

3月4日（木）日本テレビ「ぐるぐるナインティナイン〜グルメチキンレース・ゴチになります」がBAR&GRILL DUMBOを舞台に放映されました。

放映を記念し、実際にご注文いただいたお料理をアラカルトにてご用意いたしました。
この機会にぜひ、ご賞味くださいませ。

APPETIZER

国産鴨の生ハム 大人の香り	1,800
ホワイトアスパラガスのグリル ミモザ風	2,400
炙り金目鯛 アーモンドと アンチョビのヴィネグレット	2,800

FISH

ホエーマリネのメカジキ オマールのXO醤ソース	2,200
キングサーモンのみキュイ お花見仕立て	3,300
ミカン鯛のグリル 白子と紅茶のエスプーマ	6,100

PASTA & RISOTTO

塩トマトと牛ひき肉のタリアテッレ	1,900
桜えびと春野菜のスパゲッティニ	2,800
贅沢きのこリゾット(きのこ5種使用)	2,900

MEAT

熟成仔羊のナッツコンフィ ベリーベリーベリー	3,400
オーロラアングスビーフフィレのグリル	3,600
鴨と豚のミートパイ 山椒風味の赤ワインソース	4,500
黄金のスペアリブ ホットケイジャン (新潟県産黄金豚使用)	5,700
国産牛タンのグリル 3種のチョコレートソース	6,100
【SPメニュー】 A5ふらの和牛のサーフ&ターフバーガー	6,100
A5和牛を使用したフレンチの ハンバーグステーキ	8,400

DESSERT

あまおうミルフィーユ	1,900
桜モンブラン カシスとシャンパンのアイス	2,800

BAR & GRILL DUMBO 料理長

井澤 優太

専門学校を卒業後、都内のフレンチレストランにて調理の基礎技術を学ぶ。

2019年8月にBAR & GRILL DUMBOの料理長に就任。

熟成、発酵を用いての素材を活かすメニュー作りが得意。

常にお客様にフォーカスし、ひとりひとりの趣向やリクエストに寄り添いながらお客様とともに空間を作り上げていくことを目指している。

