

「ピンクの象」って一体何もの!?

デリリウムカフェのトレードマーク「ピンクの象」。皆さんはこの「ピンクの象」の意味をご存じですか?実はこの「ピンクの象」はアルコール飲料による幻覚症状の婉曲表現なのです。日本では「星が見える」という表現などを使うかと思いますが、ベルギーではこんな可愛らしい象が見えると表現するみたいです。

この「ピンクの象」をラベルに表記したビールがデリリウム・トレメンス。デリリウム・トレメンス (delirium tremens) は、ラテン語で「震えの来るせん妄状態」という意味です。このビール美味しくてすいすい飲んでしまうのですが、アルコールが8.5%もあるストロングゴールデンエールのビール。「ピンクの象」が見えてきたら要注意ですよ。

そしてもう一つ「ピンクの象」が描かれたビールがデリリウム・ノクトルム。このデリリウム・ノクトルム (delirium nocturnum) はデリリウム・トレメンスの醸造10周年に登場したビールで、「夜のアルコール中毒」の意味合いを持っています。デリリウム・トレメンスとはまた違うタイプのビールで、色は黒。アニス、パイナップルのような風味がつつい飲んでしまう為、もしかしたらこのビールの方が「ピンクの象」を見る確立は高いかも!?しれませんね。

ちなみに「ピンクの象」はアルコールで酔い始めに見えてくるものでその次には「踊ってるワニ」が見えるそうです。更に酔っ払うと「飛んでいるドラゴン」が見えてくるそうですよ!?最後には「金色の鳥」が見えるとか!

デリリウム・トレメンス (delirium tremens) のボトルにはこの4種類の動物がすべてが描かれています。

12月は忘年会シーズン。「ピンクの象」が見える事が多くなるこの時期は是非デリリウムカフェでデリリウムトレメンスを飲んで沢山「ピンクの象」を見てほしいですね。



デリリウムカフェレゼルブ忘年会 「自社輸入樽生ベルギービール飲み放題付き」コースご予約開始!

毎年恒例の忘年会シーズンですね♪皆様ご予約はもうお済ですか?デリリウムカフェレゼルブでは皆様の一年を笑顔と満足で締めくくる忘年会コースを2種類をご用意致しました!勿論、忘年会以外でもご利用頂けるコースとなっておりますのでお気軽にご注文下さい!

「スペイン産イベリコ豚とムール貝鍋コース」5,500yen

スペインより自社で直輸入する品質にこだわったイベリコ豚とベルギー定番のムール貝の鍋料理を堪能できます。



- 採れたて福島県産伊達野菜のアミューズ
- 築地直送鮮魚のタルタル
- 自家製ベルジャンフリッツ 自家製マヨネーズ添え
- ベルギー名物イベリコ豚を使ったプレットと三陸産ムール貝鍋
- イベリコムール鍋のスープでお作りするクリームリゾット 黒トリュフ添え
- 1口ベルギーフルーツビールのシャーベット

- 樽生ベルギービール3種 / ワイン (赤・白) / カクテル各種 / ソフトドリンク各種
- *+500yenで樽生1種増やせます!

「ベルギー伝統的コース」5,000yen

美食の国ベルギーの伝統の味わいをベルギービールと共に体感できるコースです。

- ベルギー産チコリと小海老のサラダ アメリカヌソース
- 三陸産フレッシュムール貝の1口グラタン
- 2種のソーセージ インゲン、じゃが芋のリエージュ風サラダ添え
- 【2種類のメイン料理からお選び頂けます】
- 牛ホホ肉のフランダーズブラウンシチュー (カルボナードフラマンド)
- または
- гент風鶏もも肉のワールズゾーイ鍋仕立て (ベルギー風クリーム煮込み)
- 本日のシェフの特製パスタ

- 樽生ベルギービール3種 / ワイン (赤・白) / カクテル各種 / ソフトドリンク各種
- *+500yenで樽生1種増やせます!

*3,000yenのシェフスペシャリティコースもございます。お客様のお好みをお気軽にスタッフまでご相談ください。

12月のマンデー樽生はクリスマスビール特集

12/6 ~ルル・キューベ・クリスマス

[ルル醸造所 7.3%]

3人で切り盛りする小さな小さな醸造所。約20km離れたオルヴァル修道院から酵母を譲り受け、直火での糖化行程や醸造タンクの上を解放する等、手のかかる醸造法を取り入れ独特の味わいを作りだしています。若きグレゴリー氏がクリスマスに込めた「最高の願い」をどうぞ召し上がれ。



12/13 ~セント・ベルナルデウス・クリスマス

[セント・ベルナルデウス醸造所 10%]

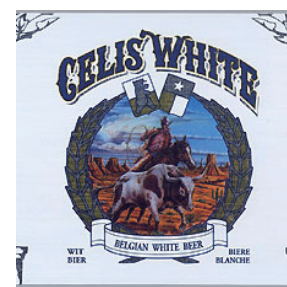
世界一のビールと言われる「ウェストフレンテレン・アプト」を醸造するセント・シクステス修道院からレシピを与えられて1946年に醸造を開始したセント・ベルナルデウス醸造所。その醸造所のクリスマスビール。



12/20 ~ホワイトクリスマス

ホワイトビール日本初5樽同時開栓

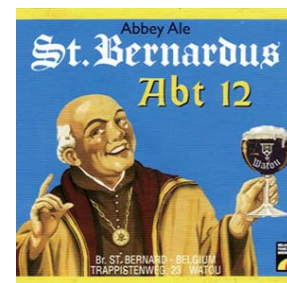
セリス・ホワイト樽生 / フローリス・ホワイト樽生 / トウルブレッド樽生
セント・ベルナルデウス・ホワイト樽生 / シックス・ウィート樽生



12/27 ~ 2010年、締めはやっぱりアルコール10%を誇るセント・ベルナルデウス・アプト!

[セント・ベルナルデウス醸造所 10%]

ビール通や評論家には世界のベストビールの一つとして知られる。もともと世界一のビールと言われる「ウェストフレンテレン・アプト」を醸造する「セント・シクステス修道院」からレシピを与えられて1946年に醸造が始まったビール。吟醸香にも似た芳香、濃厚なボディとボリュームの後に続くスパイシーな長い余韻が最高級のビールと納得させられる。最後の一杯として。大瓶にこのビールの神髄有り。



SINTERKLAAS Schedule Dec 12



2010
Delirium Café Réserve

Schedule

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
日々の詳細なイベントもありますので、 ブログ及びメールマガジンをご覧ください オフィシャルブログ： http://blog.belgaube.com/ メールマガジン(PC)： http://www.belgaube.jp/page/magazine			1 12/1-25	2 「お勧めジビエ料理」 エゾ鹿バラ肉のカルボナード…1,280yen	3	4
5	6 12/2-9 「肉の週」 奥の都鶏の「フライング!」フライドチキン シェフ'Sスタイル…700yen	7 ルル・キューベ・クリスマス樽生	8	9	10	11
12	13 12/16-31 「お勧めジビエ料理」 青首鴨とスペイン産イベリコ豚のパテ…1,180yen テキサス産天然イノシシ肩ロース肉のペルシャード…1,280yen	14 セント・ベルナルデス・クリスマス樽生	15	16	17	18
19	20 12/23-25 「クリスマスコース 3,800yen」 ベルギービールと特別コースメニューでクリスマスに最高の食事をしませんか？ 予約制となりますので、お早めに♪	21 セント・ホワイト樽生 / フローリス・ホワイト樽生 / トゥルブレッド樽生 / セント・ベルナルデス・ホワイト樽生 / シックス・ウィート樽生	22	23	24	25
26	27 12/26-1/3 「年末年始も営業します」 年末年始も休まず営業！ 飲みおさめ、飲み始めはレゼルブで！	28 セント・ベルナルデス・アプト樽生	29	30	31	

Lunch Menu

- 12/1-3
 - ・カナダ産豚肩ロースのグリルマスタードソース
 - ・ノルウェーサーモンのカットマトソース
 - ・鶏ミンチとキノコのホワイトミートソーススパゲッティ
 - 12/6-10
 - ・鶏もも肉のソテー グリーンペッパーソース
 - ・メカジキのグリルオリエンタルソース
 - ・サーモンとほうれん草のトマトクリームソーススパゲッティ
 - 12/13-17
 - ・骨付き鶏もも肉のポトフ
 - ・豚バラ肉のトマト煮込み
 - ・白身魚のブタネスカスパゲッティ
 - 12/20-24
 - ・麦豚ロースのグリル デミグラスソース
 - ・サーモンとケッパーのクリームコロッケ
 - ・ツナとキャベツのスパゲッティ
 - 12/27-31
 - 年末年始用ランチメニューをご用意してお待ちしております。
- ・スペイン産自社直輸入 180g 厚切りイベリコ豚のローストポーク…(平日限定 20食)1,000yen
- ・13時以降ご来店のランチご利用のお客様はドリンクバー無料です♪



Dish of the Month

毎月2～9日「肉の週」限定肉メニュー

12月2日～9日

・奥の都鶏の「フライング!」フライドチキンシェフ'sスタイル…700yen

クリスマスと言えばやっぱり「フライドチキン」! 今回の「肉の週」限定メニューはシェフが先走って(フライングして)完成させたスペシャルフライドチキンです!
ジューシーな旨味がビールと良く合います!

ジビエ料理

12月1日～25日

・エゾ鹿バラ肉のブラウンシチュー(カルボナード)
…1,280yen

エゾ鹿のバラ肉をベルギー伝統料理「カルボナード」(ベルギービールで煮込んだブラウンシチュー)に仕上げました。寒いこの時期にぴったりの熱々煮込み料理です。

12月16日～31日

・青首鴨とスペイン産イベリコ豚のパテ…1,180yen

ジビエならではの青首鴨の香りとイベリコ豚の上質な脂が見事にマッチした絶品パテです。

・テキサス産天然イノシシ肩ロース肉のペルシャード…1,280yen

旨味の濃いイノシシ肩ロース肉にマスタードと香草パン粉を付けて豪快に焼き上げました。

