

開幕からご好評いただいている「生誕 100 年 ジャクソン・ポロック展」。

ご観覧いただいた方からは、見ごたえのある素晴らしい展覧会、とお褒めの言葉を多数寄せていただいています。

さて、愛知県美術館では、同じ 10 階フロアにあるレストラン、ウルフギャング・パックとのタイアップとして、企画展に合わせた内容で、特別ランチを創作してもらうことがあります。

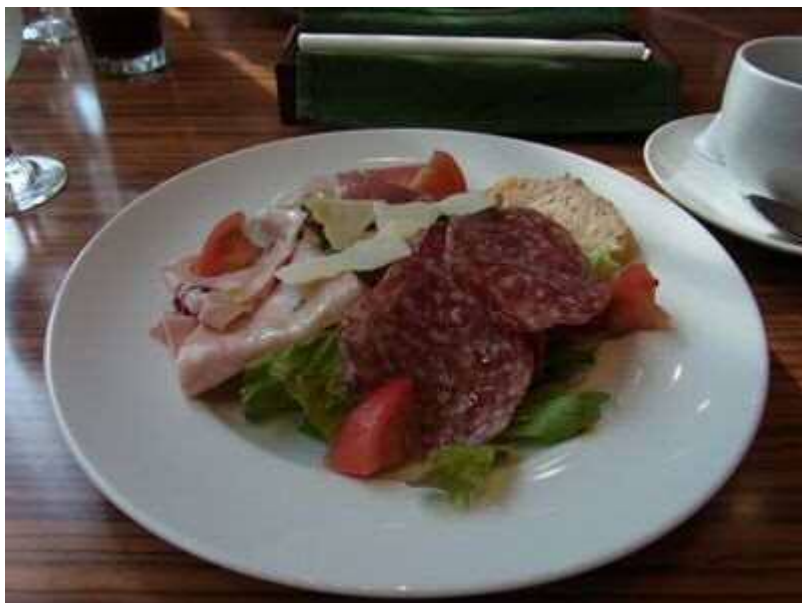
ウルフギャング・パックはカリフォルニア料理のレストランなので、今回のポロック展では、ぜひポロックにちなんだメニューをとお願いしました。

今回は、ポロックが絵を学び、成功を手に入れた場所、ニューヨークをイメージしたランチ・メニューが実現。

ポロック展担当チームは、ずっと気になっていたこのランチを、先日食べに行ってきました。

まずは、前菜の「具沢山ビストロサラダ」。

ハムやサラミがたくさんあってボリュームたっぷりのサラダ。



↑ 具沢山ビストロサラダ。

そしてメインの「骨付き鶏モモ肉のグリル ハニーバルサミコソース」。

焼き目がとても香ばしいです。こちらもこのボリューム。



↑ 鶏モモ肉のグリル。

デザートは、「抹茶風味 New York チーズケーキ」。

ポロックのポーリングの技法を思わせるように、抹茶ソースがあしらわれていました。



↑ New York チーズケーキ。

お昼から豪華なランチで贅沢なひと時を過ごすことができました。

ウルフギャング・パックのポロック展特別ランチ・メニューは、以上のセットにドリンクが付いて、定価 2,000 円。

それがなんと、ポロック展のチケットをご提示いただくと、1,500 円！

チケットは使用前でも後でも有効なので、展覧会の前でも後でもお得に楽しんでいただけます。

ランチタイムは、11:00 から 17:00 まで。

展覧会と合わせて、ぜひご賞味ください。

(S.N.)