

Dîner de Gala 2017

Amuse-bouche (シェフ クリストフ)

Oursin, purée de fenouil & petits légumes, pomme verte, yuzu

ウニ、フヌイユのピューレ 青リンゴと柚子の香り

Entrée chaude (シェフ 稲葉)

La raclette, Shimonita Negi, Champignons et Papaye bleue marinés

ラクレットチーズ、下仁田葱、様々な茸と青パパイヤのマリネ

Entrée chaude (シェフ クリストフ)

Saumon fumé et confit, espuma de pomme de terre & truffe

軽い燻製のサーモンコンフィ ジャガ芋のエスプーマ仕立て トリュフ添え

Crustacés (シェフ 稲葉)

Gambas, Dorade "Kinme" d'Izu Inatori et Risotto de riz sauvage à la nage

天然車海老と伊豆稲取の金目鯛 古代米のリゾット ナージュ仕立て

Viande (シェフ クリストフ)

Filet de bœuf Rossini, sauce Périgueux et duxelles de champignons

牛フィレのロッシーニ風 ソース ペリグー トリュフソース

Avant dessert (シェフ 稲葉)

Composition de poire et raisins

洋梨と秋葡萄のコンポジション

Dessert (シェフ クリストフ)

Sablé épice aux myrtilles, Crème d'Ange, Sorbet Gin Tonic

ブルーベリーサブレ スパイス風味 天使クレーム ジントニックシャーベット

Mignardises (シェフ 稲葉)

Financier aux carottes, Éclair aux châtaignes, Petit Dorayaki

人参のフィナンシェ、栗のエクレア、プチ だら焼き