

第 14 回 饗宴レストラン

【 Le Menu 】

Amuse-bouche.

ご挨拶の一口オードブル

【レストラン ラ トゥール 伊藤道彰】

Asperge blanche en bavarois sur langue d'oursin et gelée d'asperge.

ホワイトアスパラガスのババロア仕立て 根室産 雲丹と共に

【レストラン リューズ 飯塚隆太】

Bouillon de chevreuil et de marcassin au sansei.

丹波産鹿と猪のブイヨン仕立て 山菜添え

【京都ホテルオークラ スカイレストラン ピトレスク 玉垣雄一郎】

KINME-DAI cuit en 63°C essence premiere qualite, endive caramelisee.

トロ金目鯛 63°C加熱 プレミアムエッセンス アンディーヴカラメリゼ

【ラ ビオグラフィ 滝本将博】

Pigeonneau rôti “habit-vert”.

仔鳩のロティ “礼装風”

【元 銀座レカン 高良康之】

Mousse de clémentines avec glace de chocolat blanc, sauce au grand gelée.

小金蜜柑のムース ショコラブランのグラス グランジュレのソース

【レストラン ラ トゥール 伊藤道彰】

Le lundi,23,Avril,2018