



【今回このパーティーを開催するにあたり、ご協力、ご協賛頂いた方々】

- 撮影協力 : (有) アートファイブ
- 取材協力 : 専門料理
- 協賛 : (株) アルカン  
(株) 魚辰  
(株) 大倉陶園  
(株) キサラエフアールカンパニー  
(株) グルメン栗清  
タカナシ販売株式会社  
(有) 長谷川農産  
(株) フェルミエ  
(有) ミナト商会  
モアーク  
(株) ワタル  
(株) TMT

敬称略

*Entrées froides* 冷製料理

横浜燕とオマール海老のブランマンジェ	シェ・フルール横濱 飯笹 光男
水たこと仙台セリ、ヘソ大根のムース	ラ・ロシェル南青山 川島 孝
伊達鶏とフォワグラのパロティース	シェ シミズ 清水 郁夫
天使の海老のタルタルと菜の花のムース	レストラン ラリューム 進藤 佳明
信州サーモンと冬甘菜キャベツのプレッセ	ナチュラム 杉浦 和哉
苺部大根・菜花・帆立貝・フェッセルのコンポジション	ペタル ドゥ サクラ 難波 秀行
シャルキュトリ取り合わせ	富士山三島東急ホテル 古屋 伸行
ジビエのテリーヌとファワグラのオープンサンド	ロアラブッシュ 中嶋 寿幸

*Fromage* フロマージュ

フロマージュ取り合わせ	フェルミエ
Q. E. D CLUB自家製パン	Q. E. D CLUB 大村 龍一郎

*Plats chauds* 温製料理

海の幸のムース アメリケヌソース	ストラスヴァリウス 小山 英勝
鮫鱈のプーリッド	ルヴェ ソン ヴェール 伊藤 文彰
鱈のパイ包み焼き ヴェルモット風味のソース	ラフィナーージュ 高良 康之
ブーダン・ノワールのテリーヌ リンゴのピュレ添え 有機野菜のサラダ	ル・トレトゥール024 大西 孝典
ファワグラのフラン マッシュルームのスープ トリュフ風味	ルメルシマン オカモト 岡本 英樹
牛肉の煮込み プロヴァンサル風	テロワール カワバタ 川端 清生
バーベキュー	Q. E. D CLUB 大村 龍一郎
果物で煮込んだビーフカレー	レストラン リュース 飯塚 隆太

*Desserts* デザート

デザート取り合わせ	Q. E. D CLUB 大村 龍一郎
-----------	------------------------