



2016. 8. 8.

【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

演奏協力：カレン様

満島 貴子様

一般協力：フランス料理文化センター (株) ぐるなび

(株) CUISINE KINGDOM 「料理王国」

オークション協：ハウス食品 (株)

藤次郎 (株)

(株) 中尾アルミ製作所

(株) 創美

ペルノ・リカール・ジャパン (株)

ブース出展協力：(株) フェルミエ

(有) エモントレーディングカンパニー

食品協力：明石浦漁業協同組合

愛農学園愛農高校・(株)サカエヤ

ピュアリバーベジ (株)キヨカワ

(株) 辰巳

(株) たかどや牧場

(株) 長門牧場

関川農園

原野健康農園

(株) 日本バルボナ

ホットファーム (株)

伯東商事 (株)

インセクトファーム

(有) 北総ベジタブル

(有) 椎名人口孵化場

大滝様

(株) オオノ農園

ヨコミゾフミオ様

オリーブプラント

千葉県いすみ市

(株) ビージョイ

愛媛県県庁

(株) アルカン

タカナシ販売 (株)

伊達物産 (株)

(有) 長谷川農産

(株) はせべ

(株) TMT

築地漬長

ドリンク協力：ペルノ・リカール・ジャパン (株)

(株) 鳥新

(株) イオスコオペレーション

## Entées froides 冷製料理

*Kaminariokoshi-Kodai "Taishindo", beurre de Normandie, anchois, piment vert*  
 大心堂雷おこし古代とノルマンディーバター、アンショワ、青唐辛子のハーモニー

*Mouche-Tanchame "Komagata", haricots noirs, amandes, Shiokobe, fromage au basilic*  
 駒形種亀もなかに黒豆、アマンド、塩こぶをバジリック風味のクリームチーズをのせて 渡辺 雄一郎  
 ナベノ イズム

*Saucisson de canard et fete gras*  
 鴨とフォアグラのソシソン

*Cake salé au citron avec saumon fumé*  
 レモンのケーキサレとスモークサーモンのサンド

*Bocconcini, tomates confites, anchois en robe de courgettes*  
 ボッコンチーニ トマトコンフィ アンチョビのケールジェット巻き 飯塚 隆太  
 レストラン リュース

*Mousse de carotte et consommé gelée au curcun*  
 人参のムースとコンソメジュレ 雲丹添え 菊地 美升  
 ル・ブルギニオン

*Ballottine de poulet*  
 若鶏のパロティエヌ 中嶋 寿幸  
 ロアラブッシュ

*Jambon persillé*  
 ジャンボンペルシエ 川端 清生  
 テロワール ビストロ・ドゥ・カワバタ

*Assortiment de charcuteries de porc "Aino"*  
 愛農ポークを色々なシャルキュトリーに 伊藤 文彰  
 ルヴェゾンヴェール東京

*Daurade "Akashi" et légumes d'été en salade, sauce vinaigrette d'aneth*  
 天然明石真鯛&夏野菜のサラダ仕立て アネットの香り 大西 孝典  
 ル・トレトゥール024

*"Pierre Oeiza" Jambons crus, salamis...*  
 ビエールオテイザ 生ハム、サラミなど エモントレーディング協賛

## Fromage フロマージュ

*Fromages frais Française*  
 フランス産フレッシュチーズ フェルミエ協賛

*Pains divers*  
 色々なパン アルカン協賛

## Plats chauds 温製料理

*Fruits de mer en cocotte*  
 魚介類のパイ包み焼き 小山 英勝  
 ストラスブール

*Fran aux poireaux avec fruits de mer*  
 ポアローのフラン 海の幸添え 岡本 英樹  
 ルメルシマン オカモト

*Potée d'ormeaux et son beurre noisette, Saint-Jacques et champignons sautés*  
 オーストラリア産アワビとホタテ貝のボワレ 茸のソテーと肝の焦がしソース 佐野 一成  
 メゾン バルザック

*Daurade "Akashi" en cocotte de sel avec légumes d'été*  
 明石産 天然真鯛の塩包み焼き 夏野菜添え 伊藤 文彰  
 ルヴェゾンヴェール東京

*Coeq au vin*  
 コックオーヴァン 清水 郁夫  
 ユニマツプレシヤス

*Soupe aux abats de bœuf "Tobachi"*  
 十勝ハーブ牛 内臓スープ仕立て 松本 浩之  
 レストラン FEU

*Rôti de bœuf "Wagyu-Shinsyu"*  
 信州和牛のロースト 高良 康之  
 銀座レカン

*Porc d' "Ehime "Anatorobuta" rôti en cocotte au foie*  
 ココットでローストした愛媛甘とろ豚 干し草の香り 古屋 伸行  
 フランス料理文化センター

*Barbecue*  
 バーベキュー 伊藤 文彰  
 ルヴェゾンヴェール東京

## Desserts デザート

*Riz au lait et compote de pêches aux verveines*  
 夢つくしを使ったり・オ・レと桃のコンポート ベルベヌ風味 伊藤 文彰  
 ルヴェゾンヴェール東京

*Mousse aux fromages avec cocktail de fruits*  
 クリームチーズのムース、フルーツカクテル添え

*Crème de tisane, coupe de pivoine et son gelée*  
 ハーブティーのクリーム、ジュレとプラムのクーブ

*Tarte l'offiné aux cerises*  
 チェリーのタルトアフィネ

*Oeuf à la neige*  
 ウフ・ア・ラ・ネージュ

*Glace de poivre noir et pamplemousse, Sorbet aux herbes*  
 アイスクリュームとシャーベット

*Guimauve*  
 色々なギモーブ