

クラブ
アトラス



Special Thanks

~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~

協賛会社

- (株) アルカン
- 川島食品 (株)
- タカナシ販売 (株)
- 伊達物産
- (株) TMT
- 長谷川農産
- フレンチF & Bジャパン (株)
- (株) 三井
- ミナト商会
- モアーク
- (株) やひろ丸
- (株) ワイディーエス
- (株) 彌 (わたる)

真夏のビュッフェパーティー

2018. 7. 23.

Entrées froides 冷製料理

Cocktail de « aju » caviar d' aubergine truffée

鮎のカクテル仕立て トリュフ香るキャビアドオーベルジーヌ

大村 龍一郎
Q. E. D CLUB

Flan de foie gras et soup de maïs

フォワグラのフランとスープドゥマイス

岡本 英樹
ルメルシマン オカモト

Saumon fumé maison millésime 2018

23年間改良を続けている自家製スモークサーモン 2018

川端 清生
テロワール カワバタ

Pot-au-feu froid aux légumes

冷製 野菜のポトフ

清水 郁夫
シェ シミズ

Mousse de « kisu » et St. Jacques, rouleau d' aubergine sauce clair au tomate

鱧とホタテのムース 長ナスのルーロー バジルとクリアなトマトソース レストラン ラリューム

進藤 佳明
レストラン ラリューム

Homard en gelée et velouté d' asperge

オマール海老のジュレ寄せとアスパラのヴェルーテ添え

中嶋 寿幸
ロアラブッシュ

Assortiment de charcuterie

シャルキュトリ取り合わせ

古屋 伸行
フランス料理文化センター

Desserts & Fromage デセール&フロマージュ

Assortiment de desserts

デザート取り合わせ

Plateau de fromages

フランス産チーズ取り合わせ

伊藤 文彰
ルヴェンソヴァール東京

Plats chauds 温製料理

Porc « hamapoku » confit

横浜の美味しい豚 〈はまポークのコンフィ〉

飯笹 光男
シェ・フルール横濱

Suprême de pintade rôtie avec un fine farce de homard

ホロホロ鳥胸肉 オマール海老入りファルスと共にロースト

飯塚 隆太
レストラン リューズ

Filet de Onibe à la Viennoise noisettes sauce noilly

宮崎県産オオニベのヴィエノワーズ ノイリースソース

岩田 充弘
レストラン メイ

Tripes à la nicoise

ニース風 トリップの煮込み

大西 孝典
ル・トレットワール 024

Canard et foie gras en croûte sauce aux cépes

鴨とフォワグラのパイ包み焼き ポルチーニソース

小山 英勝
ストラスプール

Leop en croûte de sel

スズキの岩塩包み

高良 康之
開業準備中

La joue de bœuf braisée façon daube provençale

和牛頬肉を赤ワインとオレンジで柔らかくブレゼ

フランスプロヴァンス地方料理 "ドーブ" の定義に基づいて
渡辺 雄一郎 ナベノ - イズム

Barbecue

バーベキューコーナー

川島 孝 中田 雄介 松本 浩之
ラロシェル シヤントレル 東京會館

今回のビュッフェパーティの収益金の一部及び、オークションの売上を、平成30年7月豪雨で被災された方々を支援するため、義援金として寄付致します。