

Entées froides 冷製料理

カリフラワーとキノアのタブレ 天使の海老、とろろ昆布を纏った雲丹でエスコート
ドライフランボワーズを散らして

渡辺 雄一郎
レストラン ナベノ-イズム

富士山サーモンのミキュイ カリフラワー、ライム、ココナッツ、キャビア、ストウーリア

クリストフ・ポコ
ルグドゥノム プシヨン リヨネ

新玉ねぎのババロア 菜の花と能登半島真鯛のマリネ ウニを添えて

岩田 充弘
レストラン メイ

石川県七尾湾産鱈の冷燻製 金柑のヴィネグレットソース

石井 剛
モリス

青豆とトマトのサラダと魚介類のタルタル そら豆のムースと共に

進藤 佳明
レストラン ラリューム

フォアグラ・牛頬肉・コーヒー風味のパッションフルーツのテリーヌ

難波 秀行
ペタルドゥ サクラ

シャルキュトリ取り合わせ

伊藤 文彰
ルヴェ ソン ヴェール

Soup スープ

オマールエビのビスク

川端 清生
華学園 華調理製菓専門学校

Fromage フロマージュ

フレッシュチーズ取り合わせ

フェルミエ協賛

バケット、カンパーニュ

ARTISAN BOULANGER CUPIDO 協賛
(アルチザン・ブーランジェ・クピド)

Plats chauds 温製料理

サザエのブルギニオン

古屋 伸行
富士山三島東急ホテル

天然帆立貝と大正海老のムース サフランソース フルロンを添えて

小山 英勝
ストラスヴァリウス

灰かに温かいオーラキングサーモンのスモーク ライムソース

高良 康之
レストラン ラファイナージュ

ひらめのパイ包み焼き

飯笹 光男
シェ・フルール横濱

温かいフォアグラのフラン 北海道産ゴボウのピュレ トリュフ風味

岡本 英樹
ルメルシマン オカモト

里芋とフォアグラのクロケット シャンピニオンソース

川島 孝
ラ・ロシェル南青山

伊達鶏肉のフリカッセ 彩り野菜添え

清水 郁夫
シェ シミズ

ナバラン・ダニョー

大西 孝典
ル・トレットール024

東京會館伝統のローストビーフ グレービーソース添え

松本 浩之
東京會館 レストラン プルニエ

Desserts デザート

ババオーラム

中田 雄介
シャントレル

クレームド ショコラ アニスキャラメル風味

杉浦 和哉
ナチュラム

マスカルポーネとあまおう苺 桜の香り

杉浦 和哉
ナチュラム