

*Entées froides* 冷製料理

菜の花とアオリイカの湯引きとホイップ海藻バター添え  
江戸蕎麦ほそ川の蕎麦クルトン添え

渡辺 雄一郎  
レストラン ナベノ-イズム

新玉葱のムース コンソメジュレと白魚のポッシュ

進藤 佳明  
レストラン ラリューム

横須賀鈴也ファームフルーツ蕪のブランマンジェと  
スモークした信州サーモンとホタテ貝のタルタル

飯笹 光男  
シェ・フルール横濱

ピーツと穴子の燻製

難波 秀行  
ペタルドゥ サクラ

函館王様しいたけのマリネ 車麩のコンポート フムスとデュカ

菊地 美升  
ル・ブルギニオン

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

温かい新玉ねぎのスープとフォアグラ トリュフ風味

岡本 英樹  
ルメルシマン オカモト

*Fromage* フロマーージュ

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

鯛のフリット

相原 薫  
サンプリシテ

丹波黒鶏と赤海老のラヴィオリ レモングラスの香り

杉浦 和哉  
ナチュラム

平スズキのクルスティアン トリュフの香るポロ葱を添えて

飯塚 隆太  
レストラン リューズ

桜鯛のポワレ ヴェルジュソース

高良 康之  
レストラン ラフィナージュ

フォアグラのフラン ペリグーソース

小山 英勝  
ストラスヴァリウス

川俣シャモのシューファルシー

中田 雄介  
シャントレル

トリップのトマト煮 リヨン風

清水 郁夫  
シェ シミズ

本州鹿のシヴェ&根セロリのピュレ

大西 孝典  
ル・トレトゥール024

タイムの香りを纏わせたりムーザン産仔羊股肉のローストと  
新ジャガイモのコンフィ

古屋 伸行  
富士山三島東急ホテル

*Desserts* デザート

マルキーズショコラ オレンジのコンフィチュールに  
ピスタチオクリームと一緒にガトー仕立て

岩田 充弘  
レストラン メイ

リ・オ・レ 奈良産苺“古都華”と金柑 米粉のカヌレを添えて

武田 明憲  
祇園 たけ



クラブアトラス「令和六年能登半島大雨災害」チャリティービューツフェ

*Peret son verre KOMABA*

【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】

ARTISAN BOULANGER CUPIDO

株式会社魚辰

株式会社 Traders Market (シャンパーニュ・コレ)

株式会社フェルミエ

株式会社村上農園

タカナシ乳業株式会社

ニナス・マリー・アントワネット・ジャパン株式会社

ネスレネスプレッソ株式会社

有限会社アートファイブ

(敬称略 50音順)



有限会社アートファイブ

