

鈴木克典・村上 修

日本エスコフィエ協会「ディシプル章授与」記念

美食の夕べ

Diner des Disciples d'Auguste Escoffier du Japon



2016 限定 40名様
9.22 木・祝

[時間] 18:00~20:30 (受付17:30~)
[場所] 30F スカイレストラン&ラウンジ「パガニーニ」

お一人様 ¥20,000

(フランス料理・フリードリンク・サービス料・税金含む)

MENU GASTRONOMIQUE

Pour ouvrir l'Appétit

美食の幕開け

Œufs mollets avec fricassée de champignons des bois et aux truffes

半熟卵に茸のフリカッセ添え トリュフを纏って

Effiloché de fruits de mer avec consommé de homard en glacé

魚介類のエフィロッシュ
オマールコンソメのジュレ添え

Bisque de crabe en cappuccino

蟹のビスкупプチャーノ仕立て

Oreille de mer poêlée à la under vacuum, sauce beurre de palourde et cèpe

低温調理で柔らかく仕上げた鮑のポワレ
あさりどセップ茸のバターソース

Granité au Yuzu

季節のグラニテ 柚子のエスプーマ

Filet de bœuf poêlé en croûte, sauce vin rouge traditionnelle

国産牛フィレ肉のパイ包み焼き
香り高いベル・エポック伝統の赤ワインソース

Dessert Pêche Melba

デザート ペーシュ メルバ

Mignardises avec son café

コーヒーに小菓子を添えて

※メニュー内容は、仕入れ状況により、変更になる場合がございます。予めご了承ください。

鈴木 克典

(すずき かつのり)

1965年 静岡県出身
約4年間ヨーロッパ研修を経験した後、1994年 オークラアクティホテル浜松入社。レストランおよび宴会部門にて洋食調理を担当する。2004年よりパガニーニ料理長、2011年よりフィガロ料理長、その後2013年に宴会料理長に就任。現在に至る。2015年6月、一般社団法人日本エスコフィエ協会より「ディシプル章」を授与される。

村上 修

(むらかみ おさむ)

1973年 三重県出身
2007年 オークラアクティホテル浜松入社。宴会部門およびパガニーニにて洋食調理を担当した後、2012年よりパガニーニ料理長に就任。現在に至る。2016年6月、一般社団法人日本エスコフィエ協会より「ディシプル章」を授与される。



オークラ
アクトシティホテル浜松

〒430-7733 静岡県浜松市中区板屋町111-2
TEL.053-459-0111 FAX.053-458-3374

www.act-okura.co.jp/

ご予約受付中!

ご予約・
お問い合わせ

企画広報課 (10:00~17:00)

Tel.053-459-1450

