

# DÎNER DE GALA 2020

野菜のタルト タルトタタン風

太田 高広  
ホテルニューオータニ

\*

北海道産帆立貝のマリネ 海藻とシトロンキャビア

マルタン・ピタルク・パロマー  
パレスホテル東京 フランス料理 エステール

\*

赤座海老のポッシュェ、キャビア オシェトラ、ナージュのレデュイ

小島 景  
ページュ アラン・デュカス 東京

\*

フォワグラとセップ茸のソテのラヴィオリ仕立て

高良 康之  
レストラン ラフィナーージュ

\*

セート風アンコウのブリード

アンドレ・パッション  
レストラン パッション

\*

フランス産リ・ド・ヴォー（仔牛の胸腺部）のヴィエノワーズ  
西洋ゴボウのピュレ、トリュフの香る卵黄のアンフィゼ

朝比奈 悟  
アサヒナガストロノーム

\*

洋梨 香り

平瀬 祥子  
ローブ

\*メニューは予告なく変更する場合があります。