

# DÎNER DE GALA 2021

岩手県産帆立貝のマリネ 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、ナージュの香り

小島 景  
ベージュ アラン・デュカス 東京

＊

岩手県花巻 石黒農場より、ホロホロ鳥のガランティーヌと天然キノコのマルミット

高良 康之  
レストラン ラフィナージュ

＊

鴨フォアグラとモルトウイスキー風味の赤キャベツ、コーヒーと柑橘の香りを添えて

オリビエ・オドス  
シェ オリビエ

＊

岩手県産ヒラメのスモークのパピヨット 海苔のクラスト わかめのエマルジョンと海藻バター  
松茸のグリル 銀杏のコンディメント プランタン オータムトリュフ

ロナン・カドレル  
パーク ハイアット 東京

＊

リ・ド・ヴォー & デュカ  
デュカスパイスを纏わせキャラメリゼ 西洋ゴボウのピュレと黒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

＊

和梨 柚子

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。