

エピキュロスの晩餐会

セルリアンタワー東急ホテル

東京・渋谷では日本エスコフィエ協会の福田順彦名誉会長自らがエピキュロスの晩餐会メニューを監修。
本年は、東京會館総調理長 斉藤哲二理事、BELLUSTAR TOKYO/HOTEL GROOVE SHINJUKU料理長 佐藤栄介会員が協力シェフとして腕を振ります。
また、お隣恵比寿で本店を構えるパティスリー レザネフォール 菊地賢一シェフパティシエを招き、レトロモダンなデザートが晩餐会を華やかに彩ります。
4人のシェフによる一夜限りの饗宴をお楽しみください。

Menu

Pour vous souhaiter la bienvenue un amuse bouche gourmand
食前の楽しみ アミューズ・ブーシュ

Pâté de campagne, accompagnée de légume d'automne
秋野菜に包まれた風味豊かなパテドカンパーニュ

Pât-au-feu de ancienne arôme de gingembre et de yuzu
柚子と生姜香る伝統的なポトフ

Coulibiac de saumon norvégien
ノルウェー産サーモン クーリビアック

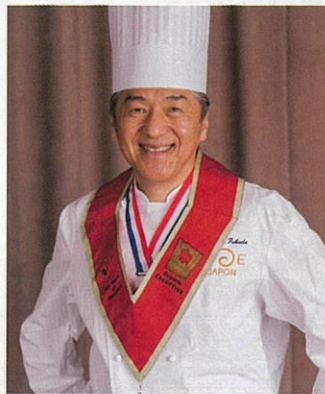
Veau de lait rôti pommes de terre dauphinois
乳飲み仔牛のロースト、ドフィノワーズポテト

Calvados de pomme
ボンム カルヴァドス

Tonka caramel noisette chocolat
トンカキャラメル ノワゼットショコラ

Café et mignardises
コーヒーと小菓子

※食材仕入の都合により一部メニューの変更がある場合もございます
何卒ご了承ください



福田 順彦
(日本エスコフィエ協会 名誉会長)
東急ホテルズ 総料理長
セルリアンタワー東急ホテル 総料理長



斉藤 哲二
(日本エスコフィエ協会 理事)
株式会社東京會館 取締役 調理本部長
兼 本館総調理長



菊地 賢一
パティスリー レザネフォール 代表取締役
シェフ パティシエ



佐藤 栄介
BELLUSTAR TOKYO
HOTEL GROOVE SHINJUKU
料理長

日時 2024年10月28日(月) 受付18時00分/開宴18時30分

開催場所 セルリアンタワー東急ホテル ボールルーム (B2F)

料金 25,000円 (フリードリンク ※ワイン代含む / 消費税・サービス料込)

お申込み お電話又はメールにてご予約ください

☎ 03-3476-3533 (直通) 9:00~18:00(平日)

✉ cerulean.bo@tokyuhotels.co.jp

(担当:セルリアンタワー東急ホテル 販売促進)

セルリアンタワー東急ホテル
〒150-8512 東京都渋谷区桜丘町26-1
TEL: 03-3476-3533(販売促進オフィス直通)
【アクセス】
渋谷駅西口 歩道橋渡り 国道246号沿い 徒歩5分

