

## *Entées froides* 冷製料理

カリフラワーとキヌアのタブレ 天使の海老、とろろ昆布を纏った雲丹でエスコート  
ドライフランボワーズを散らして 渡辺 雄一郎  
レストラン ナベノ・イズム

富士山サーモンのミキュイ カリフラワー、ライム、ココナッツ、キャビア、ストウーリア  
クリストフ・ポコ  
ルグドゥノム ブション リヨネ

新玉ねぎのババロア 菜の花と能登半島真鯛のマリネ ウニを添えて 岩田 充弘  
レストラン メイ

石川県七尾湾産鰯の冷燻製 金柑のヴィネグレットソース 石井 剛  
モナリス

青豆とトマトのサラダと魚介類のタルタル そら豆のムースと共に 進藤 佳明  
レストラン ラリューム

フォアグラ・牛頬肉・コーヒー風味のパッションフルーツのテリーヌ 難波 秀行  
ペタルドゥ サクラ

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

オマールエビのビスク 川端 清生  
華学園 華調理製菓専門学校

## *Fromage* フロマージュ

フレッシュチーズ取り合わせ フェルミニエ協賛

バケット、カンパニユ ARTISAN BOULANGER CUPIDO 協賛  
(アルザン・ブーランジェ・キュピド)

## *Plats chauds* 溫製料理

サザエのブルギニヨン 古屋 伸行  
富士山三島東急ホテル

天然帆立貝と大正海老のムース サフランソース フルトンを添えて 小山 英勝  
ストラスヴァリウス

仄かに温かいオーラキングサーモンのスマーキ ライムソース 高良 康之  
レストラン ラフィナージュ

ひらめのパイ包み焼き 飯笛 光男  
シェ・フルール横濱

温かいフォアグラのフラン 北海道産ゴボウのピュレ トリュフ風味 岡本 英樹  
ルメルシマン オカモト

里芋とフォアグラのクロケット シャンピニオンソース 川島 孝  
ラ・ロシェル南青山

伊達鶏肉のフリカッセ 彩り野菜添え 清水 郁夫  
シェ シミズ

ナバラン・ダニョー 大西 孝典  
ル・トレトゥール024

東京会館伝統のローストビーフ グレービーソース添え 松本 浩之  
東京会館 レストラン プルニエ

## *Desserts* デザート

ババオーラム 中田 雄介  
シャントレル

クレームドショコラ アニスキヤラメル風味 杉浦 和哉  
ナチュラム

マスカルポーネとあまおう苺 桜の香り 杉浦 和哉  
ナチュラム