

Menu du Dîner de Gala à Cerulean Tower Tokyu Hôtel Lundi 23 Fevrier 2015 La Chaîne des Rôtisseurs Bailliage KANTO



福田 順彦
Nobuhiko FUKUDA

2001 年ホテル開業時より総料理長に就任。以来ホテルの料理に関する総合プロデューサー役を務めている。料理を通じて、新たなことにも果敢にチャレンジし、豊かな感性から生み出される料理はアグレッシブで情熱的、そして温厚な人柄で人気を博している。「文化交流」をテーマに各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事を多数開催し、多くのゲストの感動を呼んでいる。2008 年にはフランスの食文化の普及に貢献した功績が認められ、フランス共和国政府より「農事功労章シュヴァリエ」を受章。「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。

2010 年 日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会関東支部入会

2013 年 関東支部プロフェッショナル代表理事就任

Œufs mollets à ma façon

卵を使ったアミューズ・ブーシュ
最初の一品、スペシャリティー

Crabe salade en bell robe aux mousses d'oursins et tomates confites
タラバ蟹のサラダ仕立て雲丹のムース、トマトコンフィ添え

Consommé double de canard, foie gras à la royale, parfumé de truffe
トリュフ薫る仏産フォアグラのロワイヤル仕立て 鴨のダブルコンソメ

Etuvée de homard et daurade en rosace,
sur la son brandade, sauce crustacés

真鯛とオマール海老のバラ飾り、鯛のブランダード添え
甲殻類のソースと共に

Noisette de chevreuil <EZO>en rôti
marinade de vin rouge, purée de légume de saison
赤ワインマリネした根室、蝦夷鹿肉のロースト
季節野菜のピューレ添え

Variation de fraise

旬のフルーツ“苺”のヴァリエーション

Café et mignardises

カフェと小菓子

Vins

Berrys' United Kingdom Cuvee Grand Cru Brut

ベリーズ ユナイテッド キングダム キュヴェ ブリュット

Berrys' United Kingdom Cuvée Blanc de Blanc Grand Cru

ベリーズ ユナイテッド キングダム キュヴェ ブランドブラン

Meursault les Genevrière 2009 Domaine Rémi JOBARD

ムルソー レ ジュヌヴリエール

Clos de Vougeot Grand Cru 2007 Maison Sylvain Loichet

クロ ド ヴージュ

福田総料理長よりメッセージ

「2015 年度最初の、そして、本協会において重要なイベントの一つである「第 18 回総会・ガラディナー」会場を拝命し、大変光栄であると同時に身の引き締まる思いでございます。

タラバ蟹のサラダ仕立て、鴨のコンソメ、鯛とオマール海老、根室の蝦夷鹿、甘酸っぱい苺のデザートなど全て自然界の恵みから培ってきた食材を用いて、その奥深さ、本物の素材だけが生み出せる感動をお伝えいたしたく、今回のソワレに心を込めて仕上げさせていただきます。喜びと感動、心弾む楽しい食卓を手助けが出来る“喜び”とともに、スタッフ一同、皆さまのご出席を心よりお待ちしております。」

セルリアンタワー東急ホテル 総料理長 福田順彦