

Menu

du 5 Mars 2016

Carabinero prawn, cabbage and ginger emulsion, ice plant salad, black garlic

スペイン産赤海老カラビネーロ キャベツとジンジャーのエマルジョン

アイспラントのサラダ ブラックガーリック

Fennel royal, sea urchin, black truffle soup

フェンネルのロワイヤル 雲丹 黒トリュフのスープ

White asparagus and Italian rice risotto, roasted foie gras, crispy speck

ホワイトアスパラガスとヴィアローネ・ナノ米のリゾット フォアグラのロースト クリスピーベーコン

Roasted Japanese beef tenderloin, grilled artichokes, grain mustard jus, wild rocket, parmesan

和牛テンドーロインのロースト アーティチョークのグリル 粒マスタードのジュ

セルバチカ パルメザンチーズのシェーブ

Nyoho strawberry puree, Tahiti vanilla ice cream, cherry blossom jelly, cherry blossom tuile

女峰のピューレとタヒチバニラのアイスクリーム 桜のジュレと桜クロッカ

Coffee, Petits fours

コーヒー、プティフール



アンドレアス フックス (Andreas Fuchs)

1974 年生まれ / ドイツ国籍

1993 年冬 Hotel Schneider Almhof 前菜調理担当 (オーストリア)

1994 年 10 月 レストラン「A Beauvilliers」シェフ (フランス)

1994 年 11 月 レストラン「Boucherie Risch」コミッサリー (フランス)

1995 年 1 月 レストラン「Alte Friesenwirtschaft」副料理長 (ドイツ)

1996 年 6 月 レストラン「Three Horseshoes」副料理長 (イギリス)

1997 年 2 月 レストラン「Moonfleet Manor」副料理長 (イギリス)

2001 年 12 月 Nutfield Priory Hotel & Spa ヘッドシェフ (イギリス)

2004 年 6 月 ハロズ ナイツブリッジ キッチンヘッドシェフ (イギリス)

2007 年 5 月 マンダリン オリエンタル 三亜
プレオープン / オープン 副総料理長 (中国)

2010 年 4 月 パークハイアット 上海「100 Century Avenue」料理長 (中国)

2012 年 2 月 パークハイアット 上海 総料理長 (中国)

2015 年 9 月 グランドハイアット 東京 総料理長に就任