

第17回 メートル・キュイジニエ・ド・フランス “ジャン・シリンジャー杯” プレススキル スーシェフ 林 啓一郎 **優勝** 特別メニュー

平成29年11月15日(水)~12月15日(金) デイナータイム限定

- ※一日一組限定 デイナータイムのみ
- ※二名様、または四名様でのご予約のみ
- ※三日前までの要予約とさせていただきます

MENU

決勝料理 付け合わせテーマ食材「茄子」

温かい焼き茄子のロワイヤル

甲イカとキャビア

牡蠣のコンソメ 柚子の香り

西日本大会テーマ食材「真鯛」

天然真鯛と豚足のドーム仕立て 赤ワイン風味のジュ

決勝メインテーマ食材「フランス産仔羊」

ナッツを纏ったフランス産仔羊と黒ニンニクの香るジュ
バラ肉とフォアグラのシューファルシ スパイス風味

20種類以上のチーズをプラトーからお好きなだけ

決勝デザート「モンブランの自由な発想」

百合根とパッションフルーツのモンブラン

宝石箱に入ったかわいい小菓子たち
お好きな物をお選びいただけます

特選ブレンドコーヒー、紅茶 または アンフュージョン

お一人様

¥15,000

※料金に別途税金8%とサービス料10%を頂戴させていただきます

※食物アレルギーをお持ちのお客様は係りにお申し付けください

※メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます

メートル・キュイジニエ・ド・フランス “ジャン・シリンジャー杯”

同コンクールは、フランス料理の伝統の維持と発展を目的とした権威あるシェフ協会「メートル・キュイジニエ・ド・フランス」の全面的な後援を得て1994年から「JSC」が開催している、日本で最も多い参加者を誇るプロ向けの料理コンクール。第17回目目の今大会よりAPGF(フランス・レストラン文化振興協会)がコンクール運営を引継ぎ、2年に一度、日仏両国の多数の著名なシェフが審査員となり、サーヴィスコングレ「メートル・ド・セルヴィス杯」と共に開催されています。「レストランで提供するフランス料理」をコンセプトに、これまで業界をリードする優秀な人材を輩出。優勝者には毎年パリで行われる、プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール(フランス)の出場権が与えられます。

今大会は全国136名の応募の中から書類審査にて西日本16名、東日本16名の選手が選出され準決勝を行いました。その中から西日本大会、東日本大会共に上位4名の選手が決勝大会に進み、10月30日に東京にて決勝大会が行われました。

= 課題 =

準決勝課題

「真鯛」を使用したレストランで提供する温製メイン料理 付け合わせ2種類以上
指定ガルニチュール:ズッキーニのフラン
*皿盛り4人分を90分で作る

決勝課題

「フランス産仔羊」と付け合わせ3種類
指定ガルニチュール:スフレ・ボム・ド・テール
指定食材:茄子
デザート:モンブランの自由な発想
*メイン、デザート共に皿盛り4人分を3時間で作る