

Disciples d'Auguste Escoffier

エスコフィエ賞味会2018

＜道産食材とフレンチの伝統技法のペアリングとマリージュ＞



※4名のエスコフィエ称号授与者
(左から石垣、丸山、佐藤、成田)

「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」の称号は、現代フランス料理の礎を築いたとされる、オーギュスト・エスコフィエ氏の“ディシプル＝正当な弟子”を意味し、卓越した技術と確かな経験を持つ料理人の証とされるものです。当ホテルは、北海道ではあまり例を見ない、4名の“ディシプル”の称号授与者が所属するホテルです。賞味会では4名のシェフが、これまで支えていただいた皆様に、「道産食材とフレンチの伝統技法のペアリングとマリージュ」をテーマに王道のフレンチコースをお届けいたします。

メニューの一例

- 道東産キンキのマリネと道産塩水ウニの軽い炙り
彩り野菜のサラダコンポゼ (洋食料理長 成田 公洋)
- 毛蟹のフランと阿寒湖産エクルビス キャビア添え
ビスクにエキュムを浮かべて (総料理長 佐藤 伸裕)
- 積丹産鮫鱈とプラザ伝統のベーコンで巻いたアン・ティエ・ロティ
キャフェド・パリ バターソース (洋食料理長 石垣 雅敏)
- サロマ黒牛サーロイン肉の岩塩クルート包み焼き
北海道産山わさびとジュド・ヴォー (名誉総料理長 丸山 時能)

※仕入れの状況により内容を変更させていただく場合がございます。

開催日時 11月21日(水)18:30～21:30

会場 2F エミネンスホール

おひとり様 23,000円(税・サービス料込)

バーテンダーがつくる食前酒と、ソムリエが厳選するワイン付

チケット発売:10月22日(月)

お申込み・お問い合わせ:宴会料飲予約TEL.011-271-1101(受付時間9:00～19:00)

 京王フラザホテル札幌

札幌市中央区北5条西7丁目2番地1
TEL011-271-0111 (代表)

<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/>