

東京愛知県人会 賀詞交換会

2016年2月6日

一本日の進行一

17時30分 受付開始

18時00分 開会

主催者挨拶及び来賓ご挨拶

18時15分 乾杯

お食事開始

～コース中、皿が変わります度に、簡単な食材の説明があります。～

20時30分 中締め挨拶

【企業協賛】 株式会社銀座トマト

株式会社三井コスメティックス

株式会社矢場とん

有限会社スバンク

神田酒造株式会社

【個人協賛】 森田孝氏（前愛知県人会副会長）

大嶋益氏

高木幹夫氏

【食材のサポート】 江戸野菜コンシェルジュ協会

あいち在来種保存会

Menu

～Amuse-gueule～

後関晩生小松菜とベーコンのキッシュ
愛知県産 木之山五寸人参のムース コンソメジュレ

～Hors-d'œuvre～

亀戸大根のソテーとフランス産 鴨のコンフィ
バルサミコソース

～Hors-d'œuvre～

愛知県産 エリンギのマリネとカンパチの燻製
パプリカとベビーリーフのサラダ添え

～Soupe～

愛知県産 養父早生玉葱のスープ

～Poisson～

天然真鯛のポワレ
ヴァンプランソースとピストソース
東京うどのクリーム煮

～Viande～

黒毛和牛の赤ワイン煮込み
愛知県産 白玉葱のブルーテ添え

～Dessert～

フロマージュブランのムースグラッセ
ベリーのソース

パン コーヒー