

各地代表シェフメニュー



北海道：中道 博『モリエール』札幌

ウニとタラバ蟹のコンソメ・ゼリー寄せ、オクラのすり流し

東北：伊藤 勝康『ロレオール』岩手

薫の香りをまとった前沢牛のロースト、岩泉の地ウリと安家大根

北陸：川本 紀男『プレミナンス』金沢

金沢産軽く炙ったボタン海老と加賀太キュウリのタルタル仕立て
打木甘栗カボチャのサラダとカリカリのチュイールを添えて

関東：三國 清三『オテル・ドゥ・ミクニ』東京

東京野菜とうま味のジュレ

東海：北村 竜二『ラ・グランターブルドゥ キタムラ』名古屋

名古屋コーチン キュイスのコンフィ、レモン風味

近畿：伊藤 英彰・文彰・道彰『ルヴェソンヴェール』京都

京都産加都茶豚(かとちゃとん)の低温ロースト
加茂茄子、鷹峯唐辛子(たかがみね)、赤万願寺唐辛子のビュレ添え

九州：上柿元 勝『カミーユ』長崎

長崎産スズキ、トマト、ハウレン草入りパイ皮包み焼
ココナッツ香るソース・アンショワと共に
黒コショウ風味の鹿児島産プリのフュメ、夏野菜のマリネ添え