

Kiyomi Mikuni

本日の献立

18品のアペリティブ

Harmonie autour d'un apéritif

オマール海老と色々甲殻類のミネストローネ風の
キヌア合えのパイ包み、ポールボキューズ仕立て

*Potage chaud en pâte, façon Paul Bocuse, avec son festival de saveurs,
homard à la crème, crustacés et légumes, pour délecter les papilles*

鮑・帆立貝・本ツブ貝・フカヒレ・牛フィレ・牛ホホ肉・
小芋・芽キャベツ・ペコロス・焼きおにぎりの赤ワイン風味、
うましゃばソース、ナン添え、牛肉料理の極み

*L'arche de la gastronomie : le meilleur de la viande et des crustacés,
cuisson vin rouge pour exhaler les saveurs, sans oublier l'onigiri*

抹茶のムースと柚子のジュレのボール仕立て、
色々フルーツ添え、飴の風船がけ

La ronde enivrante des desserts: matcha, yuzu, fruits et bulles de sucres

今宵かぎりのオリジナル抹茶“清三”

Matcha original façon Kiyomi

〈突き出し〉

Amuse-bouche

18品のアペリティフ

Harmonie autour d'un apéritif

1. 神楽坂 天孝／新井 均 *Hitoshi Arai*
天ぷら 椎茸の海老詰め
2. アルポルト／片岡 護 *Mamoru Kataoka*
モッツァレラのペペロナータ巻き パーニャカウダソース
3. たん熊北店／栗栖 正博 *Masabiro Kurisu*
鯛の塩糀和え
4. とらや／黒川 光晴 *Mitsubaru Kurokawa*
新栗のおはぎ
5. 銀座寿司幸本店／杉山 衛 *Mamoru Sugiyama*
かんぴょう巻
6. 瓢亭／高橋 義弘 *Yoshihiro Takahashi*
甘鯛味噌幽庵焼
7. つきち田村／田村 隆 *Takashi Tamura*
こんにゃくオランダ煮金箔添え
8. 京都吉兆／徳岡 邦夫 *Kunio Tokunoka*
穴子、鈴子、湯葉
9. 野草一味庵 美山荘／中東 久人 *Hisato Nakahigashi*
里芋の旨味味噌田楽
10. 総本家 更科堀井／堀井 良教 *Yoshinori Horii*
そば豆腐
11. シエル・ドゥ・リヨン／村上 理志 *Satoshi Murakami*
豚足のリヨネーズ
12. 菊乃井／村田 吉弘 *Yoshihiro Murata*
鱧の南蛮漬け
13. 焼きとりの八兵衛／八島 且典 *Katsunori Yashima*
若鶏の焼きとり 柚子胡椒添え
14. 懐石近茶流 柳原料理教室／柳原 尚之 *Naoyuki Yanagihara*
紅白黒酢膾
15. レストラン山崎／山崎 隆 *Takashi Yamazaki*
奇跡のりんごスープ
16. レストランよねむら／米村 昌泰 *Masayasu Yonemura*
麩とカラスミとバターの一口サラダ
17. Wakiya／脇屋 友詞 *Yuji Wakiya*
WakiyaXO醬!!茄子とトマト香り煮
18. オテル・ドゥ・ミクニ／三國 清三 *Kiyomi Mikuni*
エスカルゴのマッシュルーム添え ブルゴーニュ風

18名のシェフによる18品のアペリティフ。

わが故郷、増毛で生まれた最北端の日本酒“國稀”と一緒に召し上がりください。



神楽坂 天麩
Kagurazaka TENKO
天ぷら 松茸の海老詰め

新井 均

Hitoshi Arai



Al Porto
モッツアレラのペペロナーダ巻き
バーニャカウダソース

M. Kataoka

片岡 護 Mamoru Kataoka



栗栖 正博

Masahiro Kurisu



とらや
TORIYA
新栗のおはぎ

黒川光晴

Mitsubaru Kurokawa



銀座の寿司本舗
GINZA SUSHIKOH HONTEN
かんびょう巻

杉山 衛

Mamoru Sugiyama



瓢亭
HYOTEI
甘鯛味噌幽庵焼

高橋 義弘

Yashihiro Takahashi



