



## DÎNER DE GALA À PALACE HOTEL TOKYO

LE 27 FEVRIER 2024

### Menu

#### Tartelette de crevettes et crabe Zuwai / consommé de crustacés

石川産 甘海老 と ズワイ蟹 のタルトレット クリュスタッセのコンソメ

\*\*\*

#### Focaccia / pain de campagne Miso

北海道産小麦オリジナルブレンドのフォカッチャ / 味噌カンパーニュ

\*\*\*

#### Thon rouge / légumes violets / caviar osciètre / vinaigrette à l'orange

大間産本鮪 紫野菜 オシエトラキャヴィア オレンジの ヴィネグレット

\*\*\*

#### Velouté d'asperges / truffes / jambon serrano

佐賀産 グリーンアスパラガスのヴルーテ スペイン産 トリュフ ハモンセラーノ

\*\*\*

#### Hirasuzuki / purée d'amandes / Maitake / jus de volaille au citron confit au sel

鹿児島産平鱈 アーモンドのピューレ 上州舞茸のフリット 塩漬け瀬戸内レモン風味のジュ

\*\*\*

#### Rumsteak de bœuf japonais / croûte de sel / betteraves / huile d'olive vierge

香川産黒毛和牛オリーブ牛の塩殻包み 東京産ベトラープ 天神山須藤園の無濾過オリーブオイル

\*\*\*

#### Le Charolais / Mont d'Or Arnaud / Roquefort PAPILLON Bio / Comté affiné 36 mois

シャロレ / モンドール / ロックフォール / コンテ 36ヶ月以上熟成

\*\*\*

#### Pruneaux

梅

\*\*\*

#### Gâteau Marjolaine

ガトー マルジョレーヌ

\*\*\*

#### Café

カフェ

### Les Vins

#### Daniel Dumont Cuvée Prestige 1er Cru

##### Brut Millésime 2016 Magnum

ダニエル・デュモン キュヴェ プレステージ プルミエクリュ  
ブリュットミレジメ 2016 マグナム

\*\*\*

#### Château Cos d'Estournel Blanc 2019

シャトーコスデストゥルネル 2019

\*\*\*

#### Château Palmer 2018

シャトーパルメ 2018