

エピキュロスの晩餐会

Tokyo
東京

セルリアンタワー東急ホテル

東京・渋谷では日本エスコフィエ協会の福田順彦名誉会長自らがエピキュロスの晩餐会メニューを監修。
 本年は、協会より能勢洋理事、高良康之理事、小濱雅説会員が協力シェフとして腕を振ります。
 また、パティシエ・シマ 島田徹シェフを招き、感性豊かなデザートが晩餐会を華やかに彩ります。
 5人のシェフによる一夜限りの饗宴をお楽しみください。

Menu

Pour vous souhaiter la bienvenue un amuse bouche gourmand

食前の楽しみ アミューズ・ブーシュ

[福田 順彦 シェフ]

Fuite de Mt-FUJI marinée maison à la Montpelliéraine accompagnée taboulé du Midi

富士の介のマリネ モンペリエ風 南仏を感じるタブレと一緒に

[能勢 洋 シェフ]

Consommé double

ダブル コンソメスープ

[小濱 雅説 シェフ]

Turbot braisé à la normande

平目のブレゼ ノルマンディー風

[高良 康之 シェフ]

Caille farcie

カイユ ファルシ

[福田 順彦 シェフ]

Choux Cygne Chocolat Thé Oolong Tékkanon*

スワンシュー・ショコラ鉄観音

[島田 徹 シェフ]

Café et mignardises

コーヒーと小菓子

※食材仕入の都合により一部メニューの変更がある
 場合もございます。何卒ご了承ください。



福田 順彦
 (日本エスコフィエ協会 名誉会長)
 東急グループ 総料理長
 セルリアンタワー東急ホテル 名誉総料理長



能勢 洋
 (日本エスコフィエ協会 理事)
 (株)明治記念館C&S
 洋食部 総料理長



高良 康之
 (日本エスコフィエ協会 理事)
 ラフィナージュ
 オーナーシェフ



小濱 雅説
 東京ベイクルーズ・シンフォニー
 総料理長



島田 徹
 パティシエ・シマ
 代表取締役 オーナーシェフ

日 時 2025年10月28日(火) 受付18時00分／開宴18時30分

開催場所 セルリアンタワー東急ホテル ボールルーム (B2F)

料 金 25,000円 (フリードリンク ※ワイン代含む / 消費税・サービス料込)

お申込み お電話又はメールにてご予約ください

☎ 03-3476-3533 (直通) 9:00~18:00(平日)

✉ cerulean.bo@tokyuhotels.co.jp
 (担当:セルリアンタワー東急ホテル 販売促進)

