

- Entrée -

Charcuterie Française フランス シャルキュトリ

Aimons Trading Company エモントレーディングカンパニー

Naomi Ishizuka 石塚 奈帆美

Céréales et champignons confits / calamar / palourde / tomate et olive

セレアルと茸のコンフィ / 蛸烏賊 / 蛤 / オリーブとトマト

Palace Hotel Tokyo パレスホテル東京

Masatoshi Saito 斉藤 正敏

Tarte tiède et croustillante de mariné de saumon, crème épaisse aux oignons, sauce citron confit

サーモンのマリネ サクッと焼いたタルトパイ添え

オニオンクリームとレモンソース

Celurean Tower Tokyu Hotel セルリアンタワー東急ホテル

Nobuhiko Fukuda 福田 順彦

Langoustines et asperges vertes en gelée

ラングスティースとグリーンアスパラガスのアンサンブル

Imperial Hotel 帝国ホテル

Kenichiro Tanaka 田中 健一郎

Brandade nîmoise ニーム風 鱈のブランダード

Restaurant Pachon レストランパッション

André Pachon アンドレ・パッション

Petite ballottine de volaille « Nanatani », salade de pousse de bambou et fève,

sauce au bourgeon de poivre « sansho »

京都産七谷地鶏の小さなパロティース 筍と空豆のサラダ添え

木の芽の香りと共に

Lever son verre Tokyo ルヴェンソンヴェール東京

Fumiaki Ito 伊藤 文彰

Pâté en Croûte sauce Cumberland パテ アン クルート カンバーランドソース添え

Hotel Metropolitan Edmont ホテルメトロポリタンエドモント

Katsuhiro Nakamura 中村 勝宏、Hideo Ishida 石田 日出男

- Plats -

Daurade en croûte de sel / émulsion de truff

真鯛の塩殻包み焼き / トリュフのエミュルジョン

Palace Hotel Tokyo パレスホテル東京

Masatoshi Saito 斉藤 正敏

Bouillabaisse à ma façon セルリアン特製 “ブイヤーベース”

Celurean Tower Tokyu Hotel セルリアンタワー東急ホテル

Nobuhiko Fukuda 福田 順彦

Cassoulet de Carcassonne カルカッソヌ風カスレ

Restaurant Pachon レストランパッション

André Pachon アンドレ・パッション

Baeckeoff ベッコフ

Lever son verre Tokyo ルヴェンソンヴェール東京

Fumiaki Ito 伊藤 文彰

Aloyau de bœuf japonais rôti à son jus et raifort

国産牛サーロインのロースト 西洋山葵添え ジュ ド プッフで

Imperial Hotel 帝国ホテル

Kenichiro Tanaka 田中 健一郎

Carré de Veau Braisé <Grand-Mère>

フランス産骨付仔牛のロース肉のプレゼ グランメール風

Hotel Metropolitan Edmont ホテルメトロポリタンエドモント

Katsuhiro Nakamura 中村 勝宏、Hideo Ishida 石田 日出男

- Fromages -

Plateau de fromages チーズプラトー

Fermier フェルミエ

Rumiko Honma 本間 るみ子

- Dessert -

Florilège de saveurs et textures 味とテクスチャーのアンソロジー

New Otani ニュー・オータニ

Shinsuke Nakajima 中島 眞介

- Pains -

Baguette à base de blé de France et assortiment de pains

フランス産小麦を使ったフランスパン ほか

Chez Bigot ビゴの店

Jiro Fujimori 藤森 二郎

- Vins -

Champagne Laurent Perrier シャンパーニュ ローラン・ペリエ

Mouton Cadet Blanc et Rouge ワイン ムートン・カデ



Membres de l'Ordre du Mérite Agricole au Japon

フランス農事功労章受章者協会 (MOMAJ)

中村勝宏氏 コマンドゥール叙勲式
上柿元勝氏 江上栄子氏 オフィシエ叙勲式
祝賀ビュッフェパーティ
**Dîner-buffet en l'honneur de la nomination de
M. Nakamura au grade de commandeur
M. Kamikakimoto et Mme Egami au grade d'officier
de l'Ordre du Mérite Agricole**

2017 年 4 月 27 日 (木)
会場 フランス大使公邸

**Le 27 avril 2017
à la Résidence de L'Ambassadeur de France**