

涼やかな美食「夏のフランス料理堪能会」

- ・なめらかポークリエットと
夏野菜のコンソメジュレ仕立て
- ・オマール海老のブランマンジェ
- ・トウモロコシの冷製ポタージュ トマトの香り
- ・スズキのボワレと貝類のエチューベ
ソース・マリニエール
- ・白桃と白ワインのグラニテ
- ・国産牛フィレ肉の軽い燻製
ポテトと赤ワイン風味のトリュフソース
- ・オリジナルデザート
- ・コーヒー
- ・パンとバター

迎賓館TOKIWA フランス料理長

あらた

けいじ

新 恵治

日本エスコフィエ協会
ディシプルシェフ

料理堪能

- 開催日≫ 2025.7/14(月曜日)
- 受付≫ 午後5時30分より
- 食事≫ 午後6時00分より
- 会場≫ 迎賓館 TOKIWA
- 参加費≫ お一人 13,000 円(税サ込)
- 【お料理・お飲物付】

能会

迎賓館
ときわ
TOKIWA

〒951-8101 新潟市中央区西船見町5932-300

tel.025-228-2220

【次回の開催日】 8月25日(月曜日) 9月18日(木曜日) 10月20日(月曜日)

