

料理とワインのマリアージュ

・スワイ蟹のロワイヤル

・桜鯛のマリネカルパッチョ仕立て

ホワイトアスパラガスと共に

・新玉葱のグラタンスープ

・鮮魚とオマール海老のムース ポテト包み

・お口直しのシャーベット

・国産牛フィレ肉のボワレ

春野菜のベニエとトリュフソース

・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≫ 2025.3/27(木曜日)

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 12,000 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】 4月24日(木曜日) 5月19日(月曜日) 6月16日(月曜日)