

「にいがたの名工」

## 新シェフ、夏のフランス料理堪能会

- ・フルーツマトとズワイ蟹のサラダ仕立て  
エストラゴンのシャンパーニュ風ビネグレット
- ・鯛のマリネ軽い炙り  
茄子のピューレとオリーブのアクセント
- ・TOKIWA コンソメの冷製スープ  
～バリソワール～
- ・甘鯛のポフレ 鱈のクリスティアン  
夏野菜と柑橘のプールブラン
- ・国産牛フィレ肉のグリエ  
シャンピニオンプロヴァンサル 軽いジュド・  
ヴィアンド
- ・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 ≫ 2026.7/27(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・お飲物付き

# 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

【今後の開催予定】 8月24日(月曜日) 9月14日(月曜日) 10月19日(月曜日)