

2017年8月

新横浜プリンスホテル
オーギュスト エスコフィエ協会 ディシブル受章記念
松本修一&関戸謙次の特別ディナー開催
【期間】2017年9月21日(木)・22日(金)

新横浜プリンスホテル（所在地：横浜市港北区新横浜3-4、総支配人：竹口 豊）では、シェフ松本修一と関戸謙次が一般社団法人日本エスコフィエ協会にて平成29年度ディシブル章を同時受章したことを記念し、二人の創作特別ディナーを2017年9月21日(木)、22日(金)の2日間、トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング(41F)にてご提供いたします

「ディシブル」とは、近代料理術の継承と発展、調理技術の再教育を目的に設立された「一般社団法人日本エスコフィエ協会」において、諸条件を満たした料理人にのみ受章される章であり、協会内でも責任と名誉ある資格とされています。

地上140mの高層階にあるトップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニングにて、眺望とともに特別ディナーをお楽しみください。



同時受章の関戸謙次(左)と松本修一(右)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
新横浜プリンスホテル 事業戦略／広報担当
TEL:045-471-1113 FAX:045-471-1189
<http://www.princehotels.co.jp/shinyokohama/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

オーギュストエスコフィエ協会 ディシブル受章記念「松本修一&関戸謙次 特別ディナー」

【期間】 2017年9月21日(木)・22日(金)
【会場】 トップオブヨコハマ鉄板焼&ダイニング(41F)
【料金】 1名さま¥12,000 ソムリエセレクト グラスワインセットはプラス¥4,500
※料金には消費税が含まれております。別途サービス料10%を加算させていただきます。
【定員】 1日45名さま
【時間】 5:30P.M.～9:30P.M. (ラストオーダー9:00P.M.)

～MENU～

- ・お食事前に一口アミューズとして
- ・うなぎと車海老のトマトゼリー 洋ナシのピュレとバルサミコ
- ・フォアグラのソテーに甘酸っぱいルバーブのコンフィを添えて
- ・鮑の柔らか蒸し トリュフ風味のエポートル小麦のリゾット
クレソンと大葉のエマルジョンソースとジュ・ド・ヴィアン
- ・コンソメの中でゆっくりと火を入れた黒毛和牛ロース肉と松茸の饗宴
- ・サガナキチーズ 蜂蜜 レモン
- ・レモンのコンポジション ライムの球体にパッションオレンジのソルベを添えて
- ・パン
- ・コーヒー

～メニュー 一例紹介～

①コンソメの中でゆっくりと火を入れた黒毛和牛ロース肉と松茸の饗宴

ダブルコンソメスープの中で厚さ3cmの黒毛和牛ロース肉400gを45度で火入れをすることで中まで火が入り、やわらかく仕上がります。ダブルコンソメスープにはかつおだしを使用し、松茸とのバランスをとっています。お肉のやわらかさと松茸のコンビネーションをお楽しみください。

②鮑の柔らか蒸し トリュフ風味のエポートル小麦のリゾット クレソンと

大葉のエマルジョンソースとジュ・ド・ヴィアン

鮑は丸ごと鶏の出し汁で4時間かけて蒸しあげました。

エポートル小麦とは口の中ではじける食感の小麦で、たっぷりのトリュフとパルメザンチーズで濃厚な味わいを出し、リゾットは牛肉のだしを煮詰めたジュ・ド・ヴィアンとクレソン、大葉を貝のあっさりだしで仕上げたエミュルションソースで軽やかにお召しあがりいただけます。トリュフ、チーズの濃厚なリゾットとさっぱりとした鮑の相性が良い一皿です。



※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

※仕入れの都合により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

【お客さまからのお問合せ・ご予約】
新横浜プリンスホテル レストラン予約係
TEL: 045-471-1115

平日 10:00A.M.～7:00P.M.
土・休日 10:00A.M.～6:00P.M.



コースイメージ