



広島アンデルセン パーティフロア ヴァレンタイン企画

『I♥ フォアグラ!』

～ジョスラン・ドゥミエ シェフと前川総料理長のコラボレーションディナー～

2月と言えば、チョコレート!

そして、ヴァレンタインの季節のおすすめは、心ときめくフォアグラ料理。

ジョスラン・デュミエ氏は、日本でフォアグラのおいしい楽しみ方を広めていらっしゃる第一人者です。

そんなジョスランシェフをお迎えして、「和で楽しむ、フォアグラのヴァリエーション」と

広島アンデルセン前川総料理長のコラボレーションによる、ディナーをお楽しみいただきます。

ギターとハープとピアノの生演奏で、やさしいひととき

素敵な方と素敵な時間を!

Menu

新しいテクニックと和の技法を取り入れた
フォアグラ料理のヴァリエーション

“クエ”の蒸し煮 編み笠茸のクーリー
穀物のゴーフレット
蕪のスムージーと春の野菜

シャラン産 鴨のローストとフォアグラのポアレ
洋梨の甘酸っぱいソース
生姜とヴァニラのパイを添えて

ショコラロワイヤル
木苺のソルベとヘーゼルナッツ
カスタードクリーム フィーヌシャンパーニュの香り

オーガニックコーヒー

Wine

<Sparkling Wine>

クレマン・ド・ブルゴーニュ ブリュット・ロゼ
(フランス ブルゴーニュ地方)

<Red Wine>

ファン・ヒル シルバーラベル 2009年
(スペイン フミーリャ地方)

I Love Foie gras ♥



RougiÉ

ジョスラン・ドゥミエ (Jocelyn Deumie)

フランス、トゥールーズ生まれ。ミシュラン一つ星レストランなどで経験を積み、2008年ノルウェー、オスロの「バガテル」でエヴィング・ヘルストロムシェフのもと腕を振るい、二つ星獲得に貢献する。2010年料理コンクール「ポール・エベルラン記念杯」三位入賞。2010年来日。名古屋「ラ・グランターブル・ドゥ・キタムラ」を経てルージュエの専属料理アドバイザーとなる。



前川 和宏

1992年に渡仏し、リヨンの三つ星レストラン「ジョルジュ・ブラン」にて修行。2005年より広島アンデルセンの総料理長。2009年6月社団法人日本エスコフィエ協会より「ディシンプル」の称号を拝受しました。

期 間 / 2012年2月3日(金) 18:30～21:00

会 費 / おひとり様 12,000円(ドリンク・税金・サービス料を含みます)

ご予約・お問い合わせは 広島アンデルセン5F パーティご予約カウンター TEL (082)247-4800
URL: <http://www.andersen.co.jp>