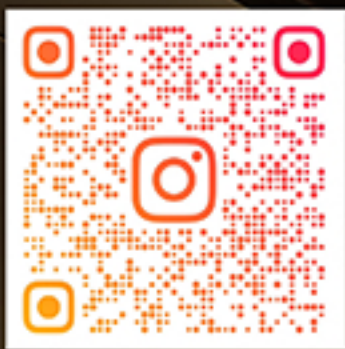




イベントの詳細は
こちらをご覧ください

一夜限りの コラボレーション 賞味会

中国料理「マンダリンコート」

岩村 聖彦

- 2023年「全国ヘルシー中華料理コンテスト」
料理部門金賞受賞
- 2024年「第12回全国中華料理コンテスト」
麵飯部門厚生労働大臣賞受賞

カフェ「プラシヤンティ」

松吉 優

- 2023年「第29回ネスレプロフェッショナル
トック・ドール料理コンテスト」総合第3位
- 2024年「第1回カルローズメニュー
アイデアコンテスト2024」入賞



～メニュー～

フランス料理 ～アミューズ～
グシェール 貝柱のタルタル仕立て

中国料理&フランス料理 ～前菜・オードブル～
豚バラ肉のクリスピー焼き 豚足の甘酢漬け
四万十鶏と海老のガランティーヌ トウモロコシのムース

中国料理 ～点心～
濃厚蟹味増餡の小籠包 高知県産青海苔と海老の挽肉の米粉蒸し

フランス料理 ～スープ～
コンソメスープ 蟹のフラン添え

フランス料理 ～魚料理～
ジャスミン茶で燻した地魚のボワレ 枝豆のクーリーとクリュスタッセ

中国料理 ～肉料理～
四万十鶏の塩釜焼きチャイニーズバーガーとスパイシー焼き 二つの味わいで

中国料理&フランス料理 ～ライスメニュー～
トマトとチーズのリゾット サンラースープ仕立て

中国料理&フランス料理 ～デザート～
中華パイ梅肉ジャム添え 蜂蜜と木苺のシブースト

価値ある国内料理コンクールでの受賞歴を誇るふたりの
ホテル専任シェフが、この夏、初めてのコラボレーション
メニューを考案。中華とフレンチをひと皿で堪能できる
前菜をはじめ、岩村シェフ監修の点心と肉料理、松吉シェフが
吟味した食材のスープや魚料理など全8品の
「夢のフルコース」をお届けいたします。

※ワイン・紹興酒他のドリンク類、飲み放題付

2025年7月19日(土)

18:30～20:30

会場:2F 中国料理「マンダリンコート」

お1人様 12,000円

(サービス料込・税込)

※特別メニューの為、各種割引の対象外です

ご予約受付 7月12日(土)まで

