20th ANNIVERSARY 第一ホテル両国　感謝をこめて　つながる笑顔

第一ホテル両国　開業20周年記念企画

料理長フェア

平成の即位の礼、饗宴の儀のお料理を担当した
グランシェフ井上と当ホテル副総料理長による
フレンチ料理のコラボレーション。
ソムリエ森山がこの日の為にワイン５種を厳選いたします。
他では味わうことのできない特別コースをお楽しみください。

株式会社横浜ボンヌサンテ
代表取締役社長
森山 英子

（社）日本ソムリエ協会認定ソムリエ。ブルゴーニュワイン親善大使。
フランスを中心に世界各地との現地ネットワークを持ち、横浜、名古屋、京都、大阪、神戸、福岡でワイン会を開催している。

日本エスコフィエ協会
名誉理事 **井上 静男**

1990年皇居豊明殿にて平成天皇即位の礼の料理を担当。1992年6月まで元赤坂迎賓館にて国賓として来日された各国の元首・大統領の料理を担当。その後、高輪・新高輪・横浜プリンスホテルの総料理長を経て宇都宮文星短期大学名誉教授となる。

第一ホテル両国
副総料理長 **上原 聡**

1987年　都ホテル東京（現シェラトン都ホテル東京）に入社し、全日本司厨士協会に入会。
2000年　第一ホテル両国に入社し、チーフコックとして宴会調理に携わる。
2011年　日本エスコフィエ協会よりディシプルを授与。
2017年　第一ホテル両国副総料理長に就任し現在に至る。

2020. 3.14［土］

※定員になり次第、予約を締め切らせていただきます。

会　場：第一ホテル両国５階
　　宴会場「北 斎」
時　間：昼の部 12:00～14:00
　　夜の部 18:00～20:30
料　金：ランチ　12,000円（税サ込）
　　ディナー 22,000円（税サ込）

第一ホテル両国
DAI-ICHI HOTEL RYOGOKU

東京都墨田区横網 1-6-1
都営地下鉄大江戸線「両国駅」A1出口直結

［ご予約・お問い合わせ］
03-5611-5444
（受付時間 10:00～19:00）

20th ANNIVERSARY 第一ホテル両国
感謝をこめて　つながる笑顔

第一ホテル両国 開業20周年記念
料理長フェア コースメニュー

Déjeuner
昼の部

グリエした鮪のマリネ
バスクの香り

鴨のコンフィ入り 野菜のスープ
ガルビュール風

春の訪れ 甘鯛のファルシ
白魚のフリットと共に
ソースブールブラン 木の芽のアクセント

牛背肉のロースト
グリーンアスパラガス巻き 冷製仕立て
宮中晩餐会風

ガトーショコラ

パン
コーヒー

Marinade de thon rouge grille,
Tomate farcie à la piperade

Garbure aux haricots tarbais
et gésiers confit

Filet de “AMADAI”
farcie avec blanchaille frites,
Sauce beurre blanc

Rouleau d’aloyau rôti et
asperge verte froid

Gâteau au chocolat

Pain

Café

Dîner
夜の部

エスカルゴのフライ
トマトソース

シーフードのエスカベーシュ
宮中晩餐会風

鴨のコンフィ入り 野菜のスープ
ガルビュール風

春の訪れ
甘鯛のファルシとオマール海老
白魚のフリットと共に
ソースブールブラン 木の芽のアクセント

牛背肉のロースト
グリーンアスパラガス巻き 冷製仕立て
宮中晩餐会風

ピーチメルバ 春の香り
旬の苺を添えて

パン
コーヒー

Amuse-Bouches Escargot frites

Fruits de mer en escabéche

Garbure aux haricots tarbais
et gésiers confit

Filet de “AMADAI” farcie
et Homard avec blanchaille frites,
Sauce beurre blanc

Rouleau d’aloyau rôti et
asperge verte froid

Pêche Melba

Pain

Café