

総料理長 稲葉一朗が贈る

春のフランス料理晩餐会

2018年3月23日 19:00~21:00 2階 宴会場

春の味覚を愉しむ

料理人として30年間培った経験をもとに総料理長自らが選び抜いた食材を使用した
美食家のためのフランス料理賞味会
リゾート感あふれるベイエリアの夜景を楽しみながら贅沢なひとときをお過ごしください



Menu

Mousse de Crevette "SAKURA" sur Saint-Jacques aux Salade Printemps

桜海老のムースを纏った帆立貝 春のサラダ添え

Gelée de Consommé au Émulsion Fleur de Colza

コンソメジュレ 菜の花のエミュルション

Filet de Rascassé Poêlé et Pousse de Bambou au Rizière d'œnanthe

目張のポワレと筍のロースト 田ゼリ添え

Médailillon de Chevreuill Rôti et Galette d'Armoise Sauce Poivrade

蝦夷鹿背肉のロースト

蓬のガレット ソースポワブラード

Trois Fromage Frais et Pain au Noix Raisin

3種のフレッシュチーズと胡桃とレーズンのパン

Les Fraises

苺の一皿

13,000円 (サービス料・税金込)

<グラスシャンパン1杯付き>

※3月20日までにご予約ください

※3月21日以降 予約のお取消しには取消料として料金全額を申し受けます

※写真はイメージです

総料理長 稲葉一朗

都内ホテルのメインダイニング(フレンチレストラン)で10年間シェフとして活躍。2014年に東京ベイ舞浜ホテルの総料理長に就任。伝統に裏付けられたフランス料理をベースに現代的なアレンジを加えた料理を表現。料理のエッセンスを見極め、最善の調理法で素材の魅力を際立たせるよう一品一品に誠実さと創意を尽くします。



東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテル



東京ベイ舞浜ホテル

〒279-0031 千葉県浦安市舞浜1-34
<http://www.maihama-hotel.jp>

[ご予約・お問い合わせ]

宴会予約課 TEL 047-355-8787

受付時間 9:00~19:00

(土・日・祝日 9:00~20:00)

※ご予約はホームページからも承ります。

QRコードを読み取りください。

