

## VINS

2015  
Riesling  
cuvée Théo - Weinbach

2014  
Châteauneuf-du-Pape  
Renaissance - Roger Sabon

2000  
Corton-Charlemagne grand cru  
Bonneau du Martray

1982  
Saint-Estèphe  
Château Montrose

**Accord mets/vins**

¥15,000

## DÎNER

22 mars 2017

Saint-Jacques dorées, poireaux et cresson  
ホタテ貝のソテー、ビーツとサラダ、黒トリュフ

Délicate bisque de homard  
オマール海老とホワイトアスパラガスのポッシェ

Sole braisée, morilles mijotées au naturel  
蝦夷鮑と京都田鶴氏の聖護院大根

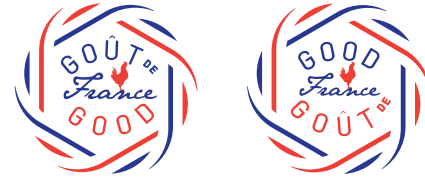
Filet de bœuf au sautoir, asperges vertes et lard paysan,  
sauce au vin rouge  
仔牛のローストとフォワグラ、冬野菜

Sélection de fromages de France  
マ・デクララシオン

Opéra à notre façon  
ショコラとグリオット

**Menu**

¥18,000



« 1000 chefs sont réunis pour réaliser le même jour  
un diner français unique.

Au-delà de célébrer la cuisine française,  
Goût de / Good France rend hommage à la cuisine d'aujourd'hui  
qui est vivante, diverse, en phase avec son époque et humaniste.

Tous ces chefs partagent les mêmes valeurs :  
plaisir, générosité, défense du bien-manger, respect de la planète ».

Alain Ducasse

「総勢1000人のフランス料理シェフが世界中で、3月19日に一夜限りのディナーを開催します。  
これはフランスの美食文化を称えるに留まらず、さまざまな地域で人に寄り添い、時代に即し  
て多様に進化してきた今のフランス料理へのオマージュです。  
参加するシェフ達は、料理を通じて、喜びと分かち合いの精神、現代人の健康と地球環境への  
配慮という価値観を共有しています」

—アラン・デュカス—