



« 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—

ACCORD METS/VINS

料理とワインのマリアージュ

¥4500

VIN BLANC

2009 Savennières・

Chamboureau・Domaine F-L

2014 Saint-Péray

Les Potiers・Yves Cuilleron

VIN ROUGE

2011 Chambolle-Musigny・

Georges Lignier



DÎNER

21 mars 2017

¥8000 (7000 + 1000 Apéritif)

食前酒スパークリングワイン付き

Apéritif et canapés

カナッペ

SAINT-JACQUES et pommes de terre en salade,
vinaigrette à la truffe noire

ホタテのマリネ ジャガイモのサラダ トリフソース

Blanc de DORADE à la Dugléré

真鯛のソテー デュグレレ風

Carré de VEAU rôti au four,
petit épeautre et légumes d'une blanquette

仔牛肉のロースト ブランケット

Comté

コンテチーズ

BENOIT CHOCOLAT/CARAMEL,

glace au lait et à la fleur de sel

ショコラとキャラメルのプロワ風と牛乳のアイスクリーム

