

Dîner de Gala 2012 été



Assiette d'oremeau "OHARA"
Savoir truffe, caviar, oursin,
accompagné de coulis d'aubergines
<par le chef "OHMURA">



Homard bleu de Bretagne.
Le 1er homard : boudin et raviolis aux truffes noires
Le 2ème homard : queue rôtie et pince en "KADAIFU"
<par le chef "YOSHINO">



Essence de maïs "MIRAI" en gelée
<par le chef "YOSHINO">



Foie gras "4 2 1" <par le chef "OZAWA">



Canard challandais "Bijou" rôti au miel,
aux épices et prunes mûres
<par le chef "SEKI">



Soufflé à la verveine avec pêche Melba et glace au Tonka
<par le chef pâtissier "OKUMURA">



7月13日、14日
大成功のうちに幕を閉じた
レストラン タテル ヨシノ恒例
「3店舗合同 ガラディナー」。

当日のメニューをご紹介します！

吉野シェフは堂々と。

3店舗のシェフたちは
まるで競い合うかのように。

それぞれが情熱を込めて創作した料理の全ては
見事なまでに調和し、「最高」の文字にふさわしい
スペシャルメニューになりました。



Grand Menu Tateru Yoshino

トウモロコシのエッセンス ジュレ仕立て

千葉 大原産アワビの一皿 夏トリュフ キャビア ウニの味わい 賀茂茄子のクーリと共に
フォアグラ"カトル ヴァンテアン"

ブルターニュ産オマール海老

一皿目 ブーダンとラヴィオリ 黒トリュフ風味

二皿目 尾身のローストと爪のカダイフ包み揚げ

シャラン鴨"宝石"のロースト スパイス 蜂蜜 完熟梅の風味をまわらせて
可愛いモヒート

ヴェルヴェーヌ香るスフレ ピーチメルバとトンカ豆のアイスを添えて

オーガニックコーヒーと小菓子

Gala d'été, juillet 2012