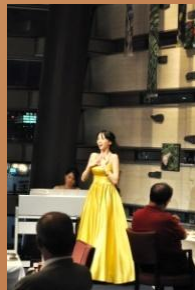


# 2012年 9月 8日(土) Restaurant tateru yoshino Ginza 4周年記念 オペラ ガラディナーを開催いたしました！

吉野シェフの料理と共にオペラ鑑賞をお楽しみいただいた今回の4周年記念ディナー。  
美しいピアノの旋律と生の美声に包まれて過ごした至福のひとつ時をご覧ください。



田中総支配人の指揮のもと幕開けしたガラディナー、まずは吉野シェフより4周年を迎えた喜びと感謝の言葉が述べられ、記念メニューによるディナータイムがスタートいたしました。吉野シェフのスペシャルティ「鳩のトルト」をはじめ“オペラ”にちなんだデザートや、セレクトワインなど、まさに一夜限りの特別メニューが供されました。

食事の後はいよいよオペラ鑑賞の始まりです。このたびは、東京二期会様のご協力のもと、日頃は2000人もの観客の前で演じるオペラ歌手2名とピアニストによる生の演奏がダイニングに響き渡りました。オペラ鑑賞の後は余韻にひたりながらお客様や吉野シェフも記念撮影を。

新たに刻まれた思い出を胸に「レストラン タテル ヨシノ 銀座」はこれからも邁進してまいります。  
今後も変わらぬご支援、ご愛顧のほどどうぞよろしくお願い申し上げます。



*Dîner de Gala*  
*4<sup>ème</sup> anniversaire de tateru yoshino*

*Champagne Cuvée William Deutz Brut millésime 1999 /Aÿ*

*Cocktail d'oursin et crème de fenouil au Caviar « Sterlet »*  
雲丹のカクテル ういきょうのクリームとキャビア スターレット

*Salade de Tête de cochon contemporaine*  
テットドコシヨンのサラダ コンテンポラリイ見立て

*Canellonis gourmands foie gras poêlé aux truffes*  
美食家風カネロニとフォアグラポワレ トリュフ風味

*Turbot de Bretagne rôti et écrevisses*  
ブルターニュ産平目のロティ エクルヴィス添え

*Tourte de pigeon et sa sauce façon palombe*  
*accompagnée de purée de betterave et de girolles*  
仔鳩のトウルト ビーツのピューレとジロール茸 野鳩風ソース

*Opéra*  
オペラ

*Café biologique et mignardises*  
オーガニックコーヒーと小菓子

*Le samedi 8 septembre 2012*

*Vins Dégustation*

*2010 Riesling Marienburg Rothenpfad*  
Clemens Busch

*2008 Alter Ego de Palmer*  
Margaux

*2009 Meursault Limozin*  
Rodolphe Demougeot

*1990 Ch. Ducru Beaucaillou en «Magnum»*  
St Julian

*Mandarine Napoléon Réserve Impériale XO*  
Fourcroy