

華麗なるコラボディナー 2014

レストランモナリザ

オールデイダイニング「ザ・テラス」

河野 透 シェフ × 原口 広 シェフ

平成 26 年 6 月 15 日 (日) ~ 7 月 15 日 (火)

シェフの味覚の饗宴「華麗なるコラボディナー」を今年も開催致します。
今回、コラボレーションするシェフは東京丸の内・恵比寿で「レストランモナリザ」のオーナーシェフとして活躍中の河野透シェフ。河野シェフは、「お客様の進化に合わせ、料理も進化しなければならない」というポリシーの基、常に進化し続けるフレンチレストランを目指し、丸の内・恵比寿両店にてミシュラン一ツ星を獲得されています。そんな河野シェフと原口シェフの織り成す料理のハーモニーをオールデイダイニング「ザ・テラス」でお楽しみ下さい。

Menu

Tartare d'esturgeon de "MIYAZAKI" au gingembre farci à la tomate et sauce au safran
宮崎県産白チョウザメのタルタル生姜風味
フルーツマト詰めサフランソース

Terrine de truite mariné mi-cuit aux deux asperges et sa crème fumé à l'orange
富士山サーモンのマリネのミ・キュイと2種のアスパラガスのテリーヌ エストラゴン風味
桜のチップで燻したクレームフェットとオレンジの香りを添えて

Foie gras poêlé et avocat frit, sauce à la truffe
フォアグラのキャベツ包み蒸し、チェリー風味、トリフソース

ISAKI poêlé à la purée de fenouil, tapenade et citron confit
イサキのポワレ、フヌイユのピュレとタブナードソース
枝豆とシロンコンフィを付けあわせて

Croustillant de pommes de terre à l'agneau, sauce à la crème de romarin
パリパリのじゃがいもをまとった仔羊のロースト、ローズマリー風味ソース

Soupe de mangue
マンゴーのスープ仕立て

Palet à la crèmeux café-chocolat accompagnée sa glace aux figues épicées
クレームカフェ・ショコラにゴールドのパレ・ショコラを乗せて、
エピスを効かせたセミドライイチチクのコンポート入りグラスとそのマリナードと共に

Café et mignardise
コーヒーとカヌレ

¥12,500 (税・サ込)



《河野 透 (かわのとのおる)》

1957年生まれ。大阪あべの辻調理師学校に学び、1982年渡仏。パリ「ギーサボア」「ジャマン」「ジョルジュ・ブラン」、スイス「ジラルデ」など屈指の名店でキャリアを積む。フランス料理のカリスマ、ジョエル・ロブションから薫陶を受けた。90年帰国後、広尾「レストランひらまつ」のシェフを経て、93年オープンした恵比寿「タイユバン・ロブション」の初代日本人シェフを務め、97年「レストランモナリザ恵比寿本店」を独立開業。2002年同丸の内店をオープン。



《原口 広(はらぐちひろし)》

1968年生まれ。18歳で料理人を志し、銀座「レ・ザンジュ」等の有名店で修業後、24歳で単身渡仏。フランスの三ツ星レストラン、パリの「ルキャ・キャルトン」「アンフィクレス」「ジェラルム・フォーシェ」「パティスリークレマン」、サンテ・チエヌの「ピエール・ガニエール」「ビアリッツの「カフェ・ド・パリ」で修業経験を5年間積み1997年に帰国。2007年4月「レザンファン ギャテ」のオープン時より、3年半シェフを務め、その間ミシュランで一ツ星を獲得。昨年11月より日本平ホテルレストラン統括料理長に就任。

【ご予約・お問合せ】 オールデイダイニング「ザ・テラス」
《ディナータイム》 17:30 ~ 21:30 (ラストオーダー21:00)

TEL(054)335-1157(直通番号)

〒424-0875 静岡市清水区馬走 1500-2

URL: www.ndhl.jp

NIPPONDAIRA HOTEL

RESTAURANT
MONNALISA

All Day Dining
The Terrace