

ホテルオークラ福岡 総料理長 谷内 雅夫
『パリ祭』を祝う一夜限りの特別ディナー開催
平成 24 年 7 月 14 日 (土) 18:00～



ホテルオークラ福岡（福岡市博多区、代表取締役社長 水嶋修三）では、平成 24 年 7 月 14 日（土）メインダイニングである、1F バロン オークラ ワインダイニングにて、総料理長 谷内 雅夫による『パリ祭』を祝う一夜限りの特別ディナーをご用意します。

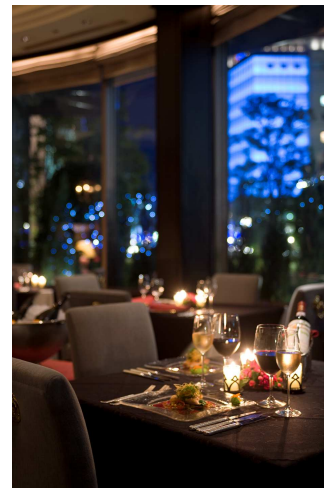
「パリ祭」はフランスで 7 月 14 日に設けられている国民の休日で、1789 年 7 月 14 日にバステューユ監獄を攻撃して占拠し、フランス革命のきっかけとなったことから、この日は民衆自身の手で自由を勝ち取った勝利の日として、パリをはじめ全フランスで休日を祝う最大の祭日となっています。この日を祝い、昨年 11 月に着任した総料理長 谷内 雅夫が、フランス料理の神髄を 14 皿のお料理で表現します。

《イベント概要》

日 時： 平成 24 年 7 月 14 日（土）18：00～ 要予約
会 場： 1F バロン オークラ ワインダイニング
ご予約・お問い合わせ TEL.092（262）1145
料 金： 1 名様 20,000 円（フランス料理・ワイン 3 種・税、サービス料込み）

Menu

鮎のフリチュール さわやかなガスパチョと一緒に
フランス産フォアグラのコンフィ アルザスのゲヴルトトラミネールのジュレ
縞鰯と赤身鮪に博多なすとトマトのミルフィーユ仕立て キャビアのヴィネグレット
糸島産つまんでご卵のデリケートなフライと壱岐産うに 夏トリュフを添えて
夏の訪れを告げるえんどう豆のクリームスープ モリーユ茸のエチュベと小玉ねぎ
ホテルオークラ伝統 黒毛和牛のコンソメ
あかぎ海老のロースト プロヴァンスの香り
玄海産甘鯛のポワレ 自家製の唐墨とともに
福岡産白桃のジュレとフランス産赤桃のグラニテ
オーストラリア産乳飲み仔羊のローストとアロマート煮込み 糸島野菜のエチュベ
フランス ラカン産鳩の美食家風トリュフのファルス
鹿児島産黒毛和牛の炭火焼き 糸島「またいち」の焼き塩とシャンベルタンソース
宮崎産マンゴーとヴァローナチョコレートムースのハーモニー
ピスタチオアイスクリームを詰めた福岡産いちじくのコンポート エピスの香る赤ワインソース
コーヒー、小菓子



ホテルオークラ福岡 取締役総料理長 谷内雅夫

ホテルオークラの伝統を継承する一人として、また、オランダやフランス パリでの経験から、基本を大切にクラシックなフランス料理を得意としている。

このリリースに関するお問い合わせ

ホテルオークラ福岡

経営企画室 経営企画 2 課 木村

TEL：092(262)1883 / FAX：092(262)3634

URL <http://www.fuk.hotelokura.co.jp>

Hotel Okura

FUKUOKA