

酒井淳シェフ凱旋

至高のフレンチを堪能する4日間

開催日：10月11日（金）～14日（月）



酒井淳オーナーシェフ プロフィール

ホテルニューオータニ大阪でフランス料理の修行を開始し、ハウステンボスホテルズでは、上柿元勝氏指揮のもと、世界各国の賓客をもてなす「迎賓館」を含むすべてのホテルで腕をふるう。その後、「ロテル・ド・比叡」「DESSINER LA SAVEUR」の料理長を歴任、「GRAND KITCHEN」（アモイ）プロデュース など数々のレストランプロデュースを手がけ、2007年「ホテルアークリッシュ豊橋」の総料理長に就任。2015年9月、「ハチドリの一滴 ～いま、わたしにできること～」を表現する場として レストランと料理教室を併設した「Salon inachevé」をオープン。

【inachevé（イナシェヴェ）】はフランス語で「未完」の意。終わることのない料理への追求、そして進化。

フランス料理の域に留まらず、素材のもつ味わいを最大限に引き出し、イノヴェイティヴで体にやさしい料理を創造し続ける。

大道寺宜昭総料理長 プロフィール

軽井沢のリゾートホテルでフランス料理の修行を開始し、帝国ホテル村上信夫氏の弟子である川口清四郎グランシェフに師事。現在の基盤となる、高原野菜を中心にコースを構築する”ナチュラフレンチ”を10年間学び、その後神奈川県の大磯（箱根）にてスーシェフを2年間務める。そこで出会ったソムリエから影響を受け、首都圏の”人対人”で料理を提供する街場のピストロで3年間経験を積む。食に対する情熱が高まり、四季の移ろいを感じられる飛騨高山に移り住む。料理長として5年間、飛騨高原野菜を中心としたコース、高山ナチュラフレンチを考案し施工する中、契約農家さんとの交流を深め素材の素晴らしさや生産者の取り組みをより多くの人に伝えるべく野菜ソムリエシェフ監修の料理教室などを開催し発信。そして、現在はTHE GLOBAL VIEW長崎の総料理長に、長崎の大地と海を育み次世代へと循環させる“地産地消と繋がる笑顔”を永遠のテーマとしている。

Lunch 12:00～14:30(LO 14:00) ¥5,500

Dinner 18:00～21:30(LO 20:30) ¥12,000

税・サービス料を含みます

THE GLOBAL VIEW 長崎 N.Y.DINING

長崎県長崎市宝町2-26

TEL 095-821-1111 (ホテル代表)



予約サイト

la fusion

Hors d'oeuvre

ヤイト蟹のベニエと大村白茄子
マドラスソース

La bonite de Yaito Nagasaki en beignet sur aubergine blanche, sauce Madras

Soup

フォアグラのフラン
貝のスープと深江和梨

Le flan au foie gras à la soupe de coquillage et Nashi du pays

Poisson

橘湾産 沖サワラの低温調理ミキュイ仕立てブルノアゼット

Le flan au foie gras à la soupe de coquillage et Nashi du pays

Viande

大西海ポークのロティ 蜂蜜マスタードとアサツキ
地元野菜の付け合わせ

L'entrecôte de porc rôti en robe de moutarde, miek et ciboulette

Et sa garniture légumes du pays

Desserts

深江和梨の軽いコンポート 塩キャラメルアイスと一緒に
Compote légère de poires japonaises "Fukae" servie avec glace caramel au beurre salé

le meilleur

Amuse

五島産黒アワビのバップールフリット
肝ソース

Frit au bapour d'ormeau noir "Goto" Sauce au foie

Hors d'oeuvre

愛知県産 子持ちの鮎のカダイフ包み 大村白茄子
その内臓のソース アンサンブル・サラダ

L'Ayu aux oeufs en robe de kadaiff sur aubergine, son jus à l'abats

Hors d'oeuvre:Chaud

赤足海老と無花果のパートフィロー包み焼き
エビの ジュ ソース

Crevettes "AKAZE" pattes rouges et figues grillées d'un demi-filet
sauce jus de crevettes

Soupe

フォアグラのフラン 貝のスープと深江和梨

Le flan au foie gras à la soupe de cocquillage et Nashi du pays

Poisson

橘湾産 沖サワラの低温調理ミキュイ仕立てブルノアゼット

Le flan au foie gras à la soupe de cocquillage et Nashi du pays

Viande

長崎牛 背ロース肉のロティ 蜂蜜マスタードとアサツキ
地元野菜の付け合わせ

L'entrecôte de boeuf rôti en robe de moutarde, miel et ciboulette
Et sa garniture légumes du pays

Desserts

深江和梨の軽いコンポート 塩キャラメルアイスと一緒に
Compote légère de poires japonaises "Fukae" servie avec glace caramel au beurre salé