



第3回『料理長オリヴィエ・ロドリゲズと楽しむ、シェフズテーブル』のご案内 春。季節の旬を楽しむ特別ディナー

マンダリン オリエンタル 東京では3月28日(日)、フレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」におきまして、今年3回目の『料理長オリヴィエ・ロドリゲズと楽しむ、シェフズテーブル』を開催いたします。今回は、春野菜、旬を迎える桜鯛、そしてメインには世界的に有名なブレス産若鶏とフランス産フレッシュモリーユを用いて、春を謳歌する特別メニューをご用意いたしました。シェフのイメージネーションが紡いだ春メニューに合わせて、シェフソムリエ加茂のワインセレクションが最高のマリアージュを引き出します。日本とフランスの春の訪れを代表する食材で春を賞味し、シェフやソムリエとの楽しい会話やパフォーマンスを通して、早春のひとときをお愉しみいただければ幸いです。

- 日時: 3月28日(日) 17:30 開始
場所: マンダリン オリエンタル 東京 37階「シグネチャー」
内容: プライベートワインセラーにてアペリティフとシグネチャー個室での特別ディナー
参加費: お一人様 29,000円 (料理、ワインを含む/消費税込・サービス料別)
定員: 先着8名様 (定員になり次第、締め切らせていただきます)
ご予約: レストラン予約にてお電話で承ります 0120-806-823



MENU スペシャルメニュー

**Composition de légumes printaniers cuits et crus
blanc-manger de lait de brebis, œuf surprise**
春野菜のコンポジション 羊乳のブランマンジェとビックリたまご

**Daurade Sakura en écaille de feuille de cerisier
coulis d'oignons nouveaux et jeunes poireaux braisés**
桜の葉で包んだ桜鯛 新玉ねぎのクーリーとミニポワローのブレゼ

Cuisse de grenouille meunière, feuille de roquette revenues à l'huile d'ail
かえる腿肉のムニエル にんにくオイルでソテーしたルッコラ

**Poulette de Bresse contisée aux fines herbes
casserole de morille et royale de foie truffée**
ハーブと一緒にローストしたブレス産若鶏
モリーユ茸のココットとレバーのロワイヤル

**La fraise en différentes préparations:
sorbet au lychee, caramélisée, mousse et marinée au vinaigre balsamique**
イチゴのバリエーションデザート:
ライチ風味のソルベ ほろ苦いキャラメリゼ バルサミコが香るムースとマリネ