



Menu du Dîner de Gala à l'Imperial Hotel Tokyo

Crabe ズワイガニ

Un plaisir de la bouche, pizza moderne au crabe
オリーブオイルとライム香るアペリティブ ピッツアスタイルで

Œuf "Tosajiro" 土佐次郎

Bien lustré aux épinards et à la feuille d' or, salade verte du maraîchère
本鮪のミ キュイと半熟卵の取り合わせ アンチョビクリームと一緒に

Poularde 東京香鶏

"L' Ambroisie" de volaille ~ Haute Gastronomie Cuisine Française ~
クラシック — モダン ランプロワジー風 1895 年 J・FAVRE 教科書より

Homard オマール海老

Velouté de crustacés à l' estragon, fin disk de parmesan comme jardin d' hiver
エストラゴン香るクルスタッセのヴルーテ パルメザンチーズのクルスティアンを添えて

Cabillaud 真鱈

Dos saumuré confit puis juste saisi au jus de chorizo, brandade et belle salade maraîchère
しっとり火を入れたタラのコンフィと白子のポワレ スペイン産 Chorizo のエッセンスで

Granité du moments ベルガモットのグラニテ

Agneau 仔羊

Tendre de selle cuit au sautoir, morceau d' épigramme confit, épaule rôtie et mijotée, en quatre services
ハーブ纏わせた鞍下肉のポワレ 肩肉のロティとミジョテ エピグラムと共に さまざまな表現で...

Reblochon ルブロションチーズ

Tartiflette revisitée comme saveur de Savoie, fine tranche de croissant
フランス サボワ地方の郷土料理タルティフレットを現代風に

Fraise あまおう (仮)

Coup de cœur de fraise sur fraise et sa soupe au romarin fumé
“苺のグランデセール” 軽くスモークしたローズマリー香るイチゴのスープとともに

Café ou thé et mignardises コーヒーまたは紅茶と小菓子



杉本 雄 Yu SUGIMOTO

帝国ホテル 東京料理長

1980 年生まれ。1999 年に帝国ホテル入社後、渡仏。厨房だけでなくホールの接客サービスなど数々の経験を積み、2006 年にパリの老舗ホテル「ル・ムーリス」へ。ヤニック・アレノ氏、アラン・デュカス氏といった名料理人のもとでシェフを務め、同ホテルのメインダイニング（3 つ星）では責任者として活躍。

2017 年に帰国後、帝国ホテルに再入社し、宴会シェフを経て 2019 年 4 月より、第 14 代帝国ホテル 東京料理長に就任。