



## MENU

### Online World Chaîne Day 2021

#### フレッシュキャビアと滑らかなポテトのピュレ ブリニートスト添え

Caviar frais et purée de pomme de terre impalpable au blini

#### 海の幸と春野菜のサラダグルマンド 二種のフレーバーのスタッフドエッグ添え

Salade gourmande aux fruits de mer et légumes printaniers  
Œuf farcis "deux parfums"

#### ブレス産若鶏のヴァンジョーヌ風味 モリーユ茸とヌイユ添え

Poulet de Bresse au vin jaune garni de morilles et nouilles

#### 苺とアーモンド ホワイトチョコレートのクープ

Coupe aux fraises, amande et chocolat blanc

#### ミニアルディーズ Mignardise

#### パン バター Pain et Beurre

#### < お料理に関する注意事項 >

※真空パックのメイン料理、付け合わせを湯煎で温めて頂く必要があります

※盛り付け用の皿、カトラリーもご用意ください

※盛り付け例などは同梱のカードでご確認いただけます 作り方ビデオもご案内致します



伊藤 文彰  
Fumiaki ITO

ルヴェソンヴェール オーナーシェフ

1960年 京都府生まれ  
洋食レストランを営む家庭で育ち、兄、弟と共に家業を継ぐ  
1989年 パリの料理学校終了後、アルザス地方星付きレストラン「ビュリュイゼル」で研修  
現在、フランス人シェフや作り手を招いての賞味会やワイン会、料理講習会やセミナー、フランス大使館でのチャリティーなどに幅広く活躍中  
また、2010年から2016年にかけてフランス発祥の「味覚の一週間」に携わり、毎年、ルヴェソンヴェール駒場にて「味覚のアトリエ」を開催  
2016年 フランス共和国より農事功労賞「シュバリエ」を受賞

クラブアトラス 事務局長  
アミティエグルマンド 副会長  
エスコフィエ協会 理事  
日本シャルキュトリー協会 副会長  
フランスレストラン文化振興協会 理事  
フランス農事功労章協会 理事  
フランス料理アカデミー 会員  
トックブランシュ国際倶楽部 会員  
ゴブラン会 会員



## 申し込み方法 <https://ws.formzu.net/mfgen/S61836793/>

左の二次元バーコード、または上記の URL から入力フォームに従って入力をお願いいたします (4月10日締切)  
どうしてもバーコードに入力できない場合は、参加者氏名、ゲスト氏名 (ある場合)、郵便番号、お届け先氏名、住所、(※建物名や部屋番号がある場合は、必ず明記の程お願いします。また、お届けが勤務先の場合は、会社名と部署名)、連絡がつく電話番号、メールアドレス (※発送のお知らせ (追跡番号も記載) を送付するためのものです) をすべて記載いただき、FAXまたは、メールにてお送りください FAX 03-6273-1419 メール chaine@ESF.jp

### 配送に関して

- ヤマト便 (クール便) にて配送いたします。基本的に前日発送となりますが、一部地域 (北海道・九州・沖縄・四国の一部) は前々日発送となりますのでご承知おきください ※当日は 14:00 ~ 16:00 での配送となります
- 不在の場合は持ち帰りとなりますので、お引き取りの際にどなたかにご在宅いただくようお願いいたします (ご不在の場合、ご自身でヤマトまでご連絡いただくことになります)

### オンライン食事会について

- 今回のイベントは、Zoom を使って開催します
- ご自宅・職場等の場所でパソコン、タブレット、スマートフォンよりご参加ください  
※スマートフォン、タブレットで視聴の際は、「Zoom」アプリ (無料) のダウンロードをお願いします  
※インターネット環境が必要となります
- お申し込みが確定後、登録いただいたメールアドレスに参加用 URL と注意事項をお送りいたします
- お送りした確認メールのなかのリンクをクリックし、イベントに参加してください  
(お申し込みの際にメールアドレスを誤って登録すると、招待メールが届きませんのでよくご確認ください)