



## 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フ 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 ランブロワジー風 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 スペイン産チョリソーのエッセンスで

### 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。