



La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs  
Bailliage du Kanto JAPON

## Menu du Dîner de Gala à InterContinental Tokyo Bay

### Amuse-bouche

- ・野菜のアンショワイヤード
- ・鰯とシェーブルチーズをパニスにのせて
- ・猪のパテ

Puressé de foie-gras et "Nagaimo" Thon grillé, Crevette, Oursins, sauce garbure  
フォアグラと長芋のプレッセ 本マグロのグリエ 車エビ 雲丹をのせて ガルビュールソースで

Ormeau et mousseline en croûte beurre d' herbes  
鮭とその肝とムースリーヌのパイ包み焼き 磯の香り 香草風味のソースで

Turbot poêlé en croûte de chorizo, purée de petits pois sauce betterave au vin rouge  
寒平目のポワレ チョリソーのクルート焼き プティポワピュール ベトラーブと赤ワインのソースで

Granité au "Dekopon"  
デコポンのグラニテ

Noisette d' agneau au persillé, crème d' ail et jus d' agneau  
フランス産仔羊背肉のロースト パセリ風味 アイユのクリームとジュを添えて

Fromage  
フランス産チーズ

Mont-blanc aux marrons de "Kumamoto" sauce cassis  
avec glace au thé vert. meringues aux noisettes  
熊本県産和栗のモンブラン カシスのソースと抹茶のアイスクリーム ヘーゼルナッツのメレンゲ

Café  
コーヒー

Pain  
小麦のブール・パンオーレ



### 中宇祢 満也 Michiya NAKAUNE

1963年 高知県出身。1983年 大阪第一ホテル入社、1986年 守口プリンスホテル入社、1999年 浦和ロイヤルパインズホテル 開業準備室 レストランシェフ、2003年 浦和ロイヤルパインズホテル 総料理長  
2018年より ホテルインターコンチネンタル東京ベイ 総料理長

#### 【受賞歴】

2001年 11月 第35回ピエール・テタンジェ国際料理コンクール 2001世界第3位受賞  
2012年 11月 日本食生活文化財団 銀賞受賞

#### 【所属】

日本ラ・シェヌ・デ・ロティスール協会 Officier Maitre Rôtisseur  
日本エスコフィエ協会 理事 / レザミ・ドゥ・キュルノンスキー・ジャポン会員 / フランス料理アカデミー協会 会員 / トックブランシュ国際倶楽部 東日本地区副委員長 / クラブ・プロスペールモンタニエ 日本支部 会員 / 高知県 観光特使 / テタンジェコンクールジャポン審査委員