



Charcuterie x Bretagne

2ème Fête de la Charcuterie Française 2016

～フランスはシャルキュトリの宝庫～

☆ソワレのメニューの一部をご紹介します☆

Menu spécial

- コンクール決勝出場者のパテ・クルート12種

Pâtés-croûte réalisés par les 12 finalistes du Championnat du Monde

- MOFパ斯卡ル・ジョリシェフによるシャルキュトリ取り合わせ

Charcuteries par le chef "Pascal JOLY" Meilleur Ouvrier de France

- “ルブルターニュ”からのガレット

Galettes par le Restaurant "Le BRETAGNE"

- ルヴェ・ソン・ヴェール伊藤シェフによるブルターニュメニュー

Menu « Bretagne » conçu par le chef Ito de « Lever Son Verre » :

ブルターニュ産オマール海老のソーセージ仕立て/Saucisse de homard Breton

季節の貝類に海藻のジュレを添えて/Coquillages de saison avec gelée d'algue

アーティチョークと生ハムのサラダ/Salade d'artichaut et jambon cru

仔羊腿肉ゲランドの塩パート包み /Gigot d'agneau rôti en croûte de sel Guérande

カリフラワーのグラタン、白いんげんのトマト煮添え/Chou-fleur gratiné, haricots blancs à la tomate

海の幸のクリーム煮 シードル風味/Fruits de mer à la crème au cidre

仏産仔牛とトリヴォーの取り合わせ2種のアスパラガスとリンゴ添え

Noix de veau et son ris avec deux types d'asperges et pommes

苺の色々取り合わせ (ムース/ソルベ/タルト/ミルフィーユ)

Assortiment de friandises aux fraises (Mousses, sorbet, tartes, Mille-feuilles)

塩キャラメル/Caramels au beurre salé

ファーブルトン/Far Breton



Lever son Verre TOKYO

日時/Date : 2016年5月19日(木)18時30分~21時

場所/Lieu : [ルヴェ・ソン・ヴェール駒場 Restaurant Lever Son Verre](#)

電話/Tél : 03-5790-5931 (井の頭線駒場東大前駅から徒歩2分)

参加費/Participation : ACFJ 会員(membre ACFJ) 5,000円/ 非会員(Visiteur)7,000円

定員/Places limitées : 100名

Réservation conseillée au 03-5789-2568

お申込は協会事務局まで 03-5789-2568 お電話下さい。

※参加費は、当日受付にて現金でお支払いください。できるだけお釣りのないようお願いいたします。

日本シャルキュトリ協会事務局(ACFJ : Association de la Charcuterie Française au Japon)

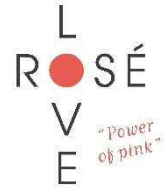
TEL : 03-5789-2568 / Fax : 03-5789-2569 Mail : info@charcuterie.jp Web site : <http://charcuterie.jp/>

シャルキュトリスペシャルソワレ
Fête de la Charcuterie Française

主催

日本シャルキュトリ協会(ACFJ)

協賛



特別協力



後援

