



## DÎNER

21 mars 2019

¥6100

« 5000 chefs sont réunis pour réaliser le même jour  
un diner français unique.

Au-delà de célébrer la cuisine française,  
Goût de / Good France rend hommage  
à la cuisine d'aujourd'hui qui est vivante,  
diverse, en phase avec son époque et humaniste.

Tous ces chefs partagent les mêmes valeurs :  
plaisir, générosité, défense du bien-manger,  
respect de la planète. »

**Alain Ducasse**

「総勢3000人のフランス料理シェフが世界中で一夜限りのディナーを開催します。これはフランスの美食文化を称えるに留まらず、さまざまな地域で人に寄り添い、時代に即して多様に進化してきた今のフランス料理へのオマージュです。参加するシェフ達は、料理を通じて、喜びと分かち合いの精神、現代人の健康と地球環境への配慮という価値観を共有しています」

ーアラン・デュカスー

## APÉRITIF

食前酒

¥1000

CHAMPAGNE

Selection Alain Ducasse•

Nm

BARBAJUAN de verts de blette

不断草のバルバジュアン

\*\*\*\*\*

ESCARGOTS à la provençale

エスカルゴ プロヴァンス風

\*\*\*\*\*

SELLE D'AGNEAU rôtie,  
tian de légumes

仔羊背肉のロースト 紫マスタード風味 野菜のティアン

\*\*\*\*\*

BANON

SELLE D'AGNEAU rôtie,  
tian de légumes

チーズ“バノン” AOP

\*\*\*\*\*

NOUGAT GLACÉ AU MIEL,  
sorbet fruits rouges

ハチミツのヌガーグラッセ 赤いベリーのソルベ

