

くもづホテル&コンファレンス

Special Dinner Event

2025
6.19^{thu}
18:00~

kumozu hotel & conference special dinner event

5年連続「ミシュランガイド」の星獲得

元 銀座ラ・トゥール総料理長

清水忠明シェフ 来訪!

1956年、東京都出身。24歳で単身フランスに渡り25歳で三ツ星レストランの最高峰「トゥールダルジャン」に入社。26歳でソース担当のシェフに抜擢され、その後、副料理長を経て1987年トゥールダルジャン東京店出店と共に日本に帰国。パリと日本で技術の研鑽を重ね、1993年には神楽坂に「ラトゥーエル」をオープンし独立。1999年千駄ヶ谷にベーカリーレストラン「ブルトン」をオープン。2006年には銀座交詢ビルにて「銀座ラ・トゥール」をオープン。5年連続「ミシュランガイド」の星を獲得。

本格フレンチが楽しめる特別なディナーイベント。
お食事の後は清水シェフのお話とクイズ大会を開催!
優勝者には素敵な景品もご用意しています。



Chef. Shimizu

Dinner Menu

- ◆前菜 ズワイガニのタルタルマトローズ キャビア添え
フルーツマトを使ってバラの花を作り、ズワイガニのタルタルを詰めました
- ◆魚料理 カサゴのポワレ 赤ピーマンのクーリ シェリービネガーの香り
赤ピーマンを裏ごして作った赤いソースと、カサゴの出汁で作った白いソースのマリアージュをお楽しみください
- ◆スープ シャンピニオンパリのカプチーノコンソメ
シャンピニオンパリはフランス語でマッシュルームの意味
- ◆肉料理 豚フィレ肉のパイ包み焼き ウェリントン ソースペリゴードン
豚フィレ肉とフォアグラをパイで包んでローストしました
トリュフとフォアグラのソースでお召し上がりください
- ◆デザート フランボワーズとチーズのムース パニライスクリーム
コーヒー または 紅茶
フランボワーズとマスカルポーネチーズのムースに
アイスクリームを添えた食後にぴったりのデザートです



メインの肉料理は
清水シェフが皆様の
目の前で仕上げます!

コース料理には
地元企業の食材を
使用しています



魚



香良洲町
海産問屋 丸政商店

肉



久居明神町
大西畜産

原価率 80%!!

とっておトクにフレンチの
フルコースをお楽しみいただけます

1名様 6,600円 税込

※お飲み物は別途メニューをご用意しております。※仕入れの都合によりメニューは変更される場合がございます。※画像はイメージです。

ご予約について

About Reservations

JMUのお客様

社内イントラまたはお電話にてご予約ください

一般のお客様

お電話にてご予約ください

1名様からご予約を承ります。人数変更は3日前までにご連絡ください。

当日は18時までにお越しください。無断で30分以上遅刻された場合はキャンセルとさせていただきます。

定員

30名様

お申込み締め切り
6月12日

公式ホームページ



〒514-0303 三重県津市雲出長常町 626-10

くもづホテル&コンファレンス

ご予約・お問い合わせ

TEL 059-234-3030