

熊谷喜八 × 片岡 護

木下株式会社創立77周年

晩秋美食会

限定130名様

完全予約制

久留米
創世

11/11火

佐賀
創世

11/12水

20,000円(税サ込)

お一人さま

受付 / 18:30 開宴 / 19:00 閉宴 / 21:00

「ゲストソムリエ寺井セレクトワイン」やその他ドリンク付
※満席になり次第締め切りとなりますのでご了承ください。
※食材の仕入れにより産地や食材が変更となる場合がございます。

毛蟹のセルクル仕立て ラズベリーソースキャビアを添えて 片岡

Insalata di granchi con salsa di lampone

毛蟹の旨味とアボカドのマリアージュ、ラズベリーの甘いソースとキャビアの相性が絶妙

熊谷 ひらめの昆布ベカルパッチョ 青海苔ソース

Carpaccio de Barbué à ma façon sauce algue verte

ひらめを昆布ベにして青海苔入りゼリーと共に一寸和風味に

熊谷 フォアグラのクレームブリュレ

Crème brûlée aux foie gras et foie gras poêlé

世界の珍味フォアグラをクレーム・ブリュレに仕上げました

ブラウンマッシュルームのスパゲッティ トリュフ風味 片岡

Spaghetti al ragu di funghi con tartufi

秋を感じる茸の煮込みソースをトリュフの香りと一緒に

甘鯛のベルモット蒸し かぼちゃのニョッキを添えて 片岡

Pesce Amadai con salsa vermouth con gnocchi di zucca

甘鯛ヴェルモットで蒸した美味しさと、かぼちゃのニョッキのクリームソースサルビアの香り

熊谷 和牛ロース肉の網焼き 黒にんにくソースと共に

Mignon de Bœuf grillé sauce ail noir et câpres

柔らかな和牛の網焼き身体にも良い黒にんにくソースで召し上がって頂きます

熊谷 柿のスープ、柿のシャーベット、黒蜜ゼリーの一品

Desserts de Kaki purée et gelé au sucre noir

今回の柿は島根県産西条柿を使用し黒蜜ゼリーと良くマッチします

和栗のタルト 栗のアイスクリーム添え 片岡

Tarta di castagno con gelato di castagno

秋の和栗と栗のアイスをコラボ

コーヒー 又は 紅茶

Caffè

片岡 護 (かたおか まもる)

手掛ける本格イタリア料理は「一皿のアート」と絶賛

熊谷 喜八 (くまがい きはち)

自由な発想とアイデアで最高のひと皿に仕上げます

フランスアルパジョン市主催 1975 年コンクールに於いてブロスベールモンターニュ杯を受賞。
内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会総本部 副会長 / 日本フードコーディネーター協会 顧問
特定非営利活動法人 ソウルオブ東北 理事 / 高知県 観光大使 / 山口県 荻ふるさと大使
厚生労働省「卓越技能章現代の名工」受賞 / 日本国「黄綬褒章」受賞

1973 年 帰国後、代官山「小川軒」を経て、南麻布「マリエ」の料理長を務める。
1983 年 西麻布に「リストランテ アルポルト」を開店。
グルマン世界料理本イタリア部門 2018 グランプリ受賞
一般社団法人 日本イタリア料理協会会長 就任 / 黄綬褒章 受賞



ゲストソムリエ
寺井 剛史

OFFICE GO SEE 代表 / プレゼントワインショップ オーナー / 福岡県北九州市生まれ。福岡県知事表彰受賞 / 日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ
国家資格 1 級レストランサービス技能士 / 現在 飲食店などのコンサル、各種講師などを行うとともに日本初のギフト専門ワインショップ「プレゼントワインショップ®」を運営中。

お名前	様	ご住所	
お電話番号		希望日・枚数	☐ 11日 枚 / ホテルマリターレ創世 久留米 ☐ 12日 枚 / ホテルマリターレ創世 佐賀

当イベントをどちらでお知りになりましたか？ ☐ 弊社ホームページ ☐ 弊社DM ☐ チラシ ☐ 創世スタイル ☐ 佐賀新聞 ☐ その他 ()

ホテル マリターレ 創世 久留米 ☎ 0120-25-8817
〒830-0003 福岡県久留米市東櫛原町900 TEL 0942-35-3511

ホテル マリターレ 創世 佐賀 ☎ 0120-38-8817
〒840-0804 佐賀県佐賀市神野東2-5-15 TEL 0952-33-5511