

<参考資料>

■コラボ・ウェディングメニュー「パルフェ タムール」

※画像は、<http://www.jalhotels.com/jp/parfaitamour/pr/> よりダウンロードいただけます。

冷前菜



こうふくしゅくさい 「幸福祝菜～海の貴婦人からの贈り物～」

“海の貴婦人”と呼ばれるオマール海老をしんじょうにし、幸せを運ぶ海の幸と季節野菜を鰹だしをきかせた黄金のジュレでまとめた最初の一皿。縁起ものの最高峰、鮑をはじめ、“幸多かれ”の意味を込めた蛸(たこ。多幸)オマール海老には“腰が曲がるまで2人で手を取り合って”との願いを込め、祝福の開幕を演出します。

笠原将弘シェフ



1972年東京都生まれ。1991年「東京吉兆」入社。「正月屋吉兆」にて9年間修行。父親の他界を機に2000年、実家の焼き鳥店を継ぐ。2004年、恵比寿に自らがオーナーシェフを務める「賛否両論」をオープン。独創的な料理が評判となり、東京でも屈指の予約を取るのが難しい人気店へ成長を遂げる。多くのレシピ本がヒットする他、テレビ番組の出演や、料理教室イベントなど幅広く活躍。いま最も多忙で勢いのある料理人の1人。<http://www.sanpi-ryoron.com/>

温前菜



「ホタテとフォアグラのマリアージュ

五色のベールをまとい

帆を立てて前に進む新郎のような帆立貝と、新婦を彷彿とさせる高貴なフォアグラ。

この上なく相性が良い2つの食材に、色鮮やかな野菜のプレゼ(蒸し焼き)を添え、パプリカとトリュフの入った五色のソースで優しく包み込みました。バジルを練り込んでパリッと揚げた春巻きの皮は、未来へ向かう船の帆を意味します。

河合隆良シェフ



1955年静岡県生まれ。1977年からカナダを皮切りに武者修業に出る。ウエスティンホテルではクィーンエリザベス主催の晩餐会で料理担当。その他有名ホテル・レストランで活躍。1986年、アメリカでトップクラスのレストラン「マサズ・サンフランシスコ」のスーシェフとなり全米 No.1 レストランの荣誉に輝く。1994年「パンパシフィックホテル・サンフランシスコ」総料理長に就任。1997年帰国後は「パンパシフィックホテル横浜」総料理長に就任。2008年には天皇陛下主催の晩餐会で料理を担当。2009年1月よりホテル日航東京の調理顧問に就任。

<http://www.hnt.co.jp/>

プリモピアット(前菜後の第一皿)



「パスタ・フェリーチェ ホロホロ鳥とポルチーニのラグーとともに」

ローマ時代、クレオパトラとシーザーの間を取り持ったと言われる“ホロホロ鳥”は、相思相愛の象徴。そんなホロホロ鳥と、薫り高き“キノコの王様”ポルチーニ茸を煮込んだラグーソースを、パスタ(フジローニ)がしっかりつかみ、口の中で調和。まさに felice (幸福) のパスタがお二人の門出を祝福します。

マリオ・フリットリシェフ



1966年イタリア生まれ。インスティテュート・アルペギロ調理師学校にて4年間学び、1983年、パリのホテルロイヤルモンソーで修行。1984年、パスタの巨匠として知られるアンジェロ・パラクッキに師事し、「ロカンダ・デル・アンジェロ」の厨房に立つ。巨匠ポール・ボキューズのもとフランス料理について学び、1987年、京都、大阪心斎橋の大丸に総料理長として迎えられ来日。1991年、東麻布「イル・ピノーロ」総料理長、2002年には、「リストランテ・ルクソール白金台」オープン。2008年 西麻布「マリオ・イ・センティエリ」オープン。テレビやCMなど多方面で活躍中。

<http://mario-frittoli.com/>

魚料理



「エメラルドボワソン 和が薫るコキュアージュソース」

エメラルド石は、未来が見える叡智の象徴。
そんなエメラルド色のパセリのパン粉をまとった白身魚
(メロー)を、ウェディングドレスを模したシャンパンホワイト
色のコキュアージュ(貝)ソースで厳かに仕上げました。
ソースのアサリと白味噌、山椒の薫りが“和み”と“日本”を
感じさせます。

坂井宏行シェフ



1942年鹿児島生まれ。19歳でオーストラリアに渡り修行したのち、帰国後、東京・銀座の名店「四季」にて修行。1971年西麻布「西洋膳所 ジョン・カナヤ麻布」シェフに就任、懐石の手法を生かした「フレンチ懐石」のスタイルを確立。1980年に東京・青山に「ラ・ロシェル」をオープン、オーナーシェフとなる。味はもちろん、盛り付けや色合いの美しさから「料理界のドラクロア」の名声を得る。フジテレビ「料理の鉄人」のフレンチの鉄人としても活躍。

<http://www.la-rochelle.co.jp/>

肉料理



<イメージ写真>

※写真はホテル日航東京 宴会統括料理長 亀山政弘

JAL ホテルズの
各ホテル料理長がそれぞれ考案した
肉料理をご披露いたします。

デザート



「ショコラ・ド・アムール」

最も相性の良い素材、“オレンジ”と“ショコラ(チョコレート)”を使い、太陽のような愛(amour)を表現した“愛のショコラ”。

ショコラ本来の味わいを追及したオーガニック(無添加)ショコラのムースとホワイトショコラ二層をベースに、クリーム、ピスタチオのアイス、トップにはハート型のシューを飾り、永遠の愛を誓うスイーツに仕上げました。

鎧塚俊彦シェフ



1965年京都府生まれ。23歳で守ロプリンスホテルに入社。その後、ヨーロッパで修行。ベルギーの当時三つ星レストラン“ブリュノウ”でシェフ・ド・パティシエ就任し、日本人初の三つ星レストラン・パティシエとなる。帰国後、2004年9月 恵比寿に「トシ・ヨロイツカ」オープン。店内のカウンターで出来たてのスイーツが食べられるスタイルが話題となり、一躍行列が出来る店に。その後、東京ミッドタウンに「トシ・ヨロイツカ ミッドタウン」を、八幡山にアトリエをオープン。さらにエクアドルにカカオファームを、小田原には農園を併設するパティスリー&レストランを開設。

<http://www.grand-patisserie.info/ToshiYorozuka/>

＜ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ＞

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>