



報道関係各位

2017年11月9日

ロイヤルパークホテル ザ 名古屋

第46回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン入賞シェフによる

クリスマスディナーのご案内

ロイヤルパークホテル ザ 名古屋(所在地: 名古屋市
中村区名駅 3-23-13 総支配人 柴崎 和宏)は、カジュアルダイニング「ムッシュいとう」にて、3日間限定のクリスマスディナーをご用意いたします。国際料理賞コンクール・ジャポン入賞シェフが腕を振るうお料理の数々を、ぜひ特別な夜におたのしみください。



❁ Christmas Dinner クリスマスディナー ❁

◆期間: 2017年12月23日(土)~12月25日(月)

◆場所: 2階 カジュアルダイニング「ムッシュいとう」

◆料金 お一人様 ¥5,000(消費税込)

◆時間: 17:30~23:00 (最終入店 21:00)

Menu

乾杯用グラススパークリングワイン

アミューズ

サーモンのムースとタルタル ビーツのジュレとクリュディテ
レモンのクリームを添えて

高知県沖産魚のポワレとエビのラビオリ
甲殻類のブイヨンを注いで

キノコのムースで包んでフォアグラと合鴨胸肉のロースト
マデラ酒ソース

ライム風味のセミフレッドとガトーショコラ
イチゴのコンポートとロゼワインのジュレ



シェフのご紹介

来島 博臣(くるしま ひろたか)

1998 調理学校卒業後、京都の老舗レストランで修業
スタート

2003 株式会社円居入社。「ルヴェ ソン ヴェール」勤務
レストラン「ラ・コリーヌ」スーシェフ就任

2012 第46回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・
ジャポン 第3位入賞

2013 ロイヤルパークホテル ザ 名古屋 カジュアル
ダイニング「ムッシュいとう」シェフ就任

※食材の都合上、メニューの内容を変更する場合がございますので予め承ください。 ※2名様よりご予約を承ります。 ※画像はイメージです。

ご予約・お問合せ カジュアルダイニング「ムッシュいとう」 052-300-1117

本件に関するお問合せ先

ロイヤルパークホテル ザ 名古屋 マーケティング課 今井・高橋

TEL:052-300-1111(代表) FAX:052-581-9900 E-mail:admin-nagoya@rph-the.co.jp

URL: www.rph-the.co.jp/nagoya/

業務統括部 営業推進課 広報担当 木村・高木・瀬川

TEL:03-5224-6200(代表) FAX:03-5223-8671 E-mail:m-takagi@rph-the.co.jp