

春の特別賞味会

秋保リゾートホテルクレセント

総料理長 渡邊浩幸

Menu

3種類の小さなオードブル

フランス産ホワイトアスパラガスのトリュフ風味

ウッフ・ポッシュェのソース・ムースリース

フィユタージュ添え

三陸産ホタテのポワレ

ヤリイカと春キャベツのナージュ

ハモン・イベリコ風味

フレッシュ・オマール海老のプール・ド・エブル焼き

ピクス・ド・オマールを添えて

お口直しのグラニテ

フランス・シストロン産仔羊背肉のロティエー

レモングラス風味

デザート

(3種類の中から1品お選びください)

パン・コーヒー



- 日時 3月22日(木)~25日(日)
- 場所 レストラン ベルビュー
- 昼の部 11:30~14:30
- 夜の部 17:30~20:30

■ お一人様 ¥8,000 税別 (要予約)

■ 夜の部ご利用の場合、
特別料金でご宿泊いただけます。
一泊朝食付 お一人様 ¥7,500 税別

■ 仙台駅より無料送迎バスもございます。
詳しくはお問合わせ下さい。



渡邊浩幸 / グランシェフ

伝統的なフランス料理スピリットにオリジナルのアイデアを融合させた「モダン&クラシック」なフランス料理を日々追及している。

【略歴】

1963年、石巻市生まれ。大阪あべの辻調理師学校卒業後、神戸アンリ・シャルパンティエ、志摩観光ホテルにて修行後、仙台に戻り、92年ホテルクレセントに入社。現在に至る。

AKIU RESORT
HOTEL CRESCENT

秋保リゾートホテルクレセント

仙台市太白区秋保町湯元字行沢 1-2

ご予約はお電話で 022-397-3111