

THE CLUB

MEMBER'S MAGAZINE 2024年 10・11 月号

特集：ART STORY

長坂真護

世界を変革するアーティスト





①牛フィレ肉のソーサー・カブリ・パリ、②ホタテとホノノのクレベネット焼き、③魚介と秋野菜のパイ包み焼き、④タスマニアサーモンのミキ・イ・グランプ・バックスソース

10月の洋食

海辺のホテルの秋のディナー

イメージしたのは下田の海。豊かな海の幸を多用し、秋らしさを演出しながら食材のうま味を引き出しました。伊豆産の魚介類と秋野菜が詰まったパイ包み焼きはその一つ。他にもボルチーニ茸の香りをまとわせたホタテとホノノのムースや、20種のスパイスをソースに用いた牛フィレ肉のソーサーなど、料理長こだわりの品々が続きます。

ひとくちのお楽しみ

タスマニアサーモンのミキ・イ・グランプ・バックスソース

魚介と秋野菜のパイ包み焼き

ホタテとホノノのクレベネット包み

牛フィレ肉のソーサー・カブリ・パリ

ピスタチオのデザート・ダクリネゼン

新料理長ご挨拶

ホテルジャパン下田 洋食新料理長 中野隆浩

フレンチのシェフとして常に心がけていることは、良い食材に手をかけすぎずに、それぞれの食材の持ち味を引き出してあげることです。そのためにソースへのこだわりは譲れません。ファン作りからお皿に盛り付けるまでのすべての工程は、手を抜けない真剣勝負と考えています。より良い食材を入手するには、やはり産地で働くことに勝るものはありません。海の幸・山の幸に恵まれた下田で料理に携われることは、料理人にとってこんなに魅力的なことはありません。これからどんな素晴らしい食材があるのか日々発見の毎日が続きます。地元の漁師さんや野菜の生産者さんと積極的にコミュ

ニケーションを取り、そして、魅力的で新鮮な食材と出会い、それを料理に生かしていく。ゲストの皆様と下田に滞在することの醍醐味を共有していきたいと思っています。これからカトレア・パイ・イ・シーでの料理にぜひご期待ください。

Profile

JR西口本小宿ステーションホテル、銀座ホテルセントレなど、ホテルのフレンチレストランを中心に経験を積む。東京で愛国（現・上野）ホテル（現・上野）の専任シェフの経験。料理長としての経験。結婚後の料理家としての経験を持つ。2014年6月よりホテルジャパン下田 洋食料理長に就任。





●徳島産岩魚のコンフィ、ロゼワインで炊き上げたとき色芋の焼きリゾット、●富士野の食用花、太宰の子と信州オレイン産のコンフィ、塩のサラダ、青木村のフィンガー・ライム、●アフリカのムースと信州産のミルグジュールのモンブラン仕立て、信州産岩魚のオムレツ、●上田産ダボス牧場のサフォークラムと西人骨のロースト、信州産岩魚のオムレツ

10月の洋食

信州の秋の香りとテロワールを楽しむ

メインには、ふっくらと低温調理した岩魚のコンフィと香ばしく焼き上げたリゾットの対比が楽しめる魚料理、年間わずか45頭のみという希少なダボス牧場のサフォークラムをじっくりローストして吟醸白味噌を添えた肉料理などをご用意。地元の生産者が丹精込めて育てた上質な食材を存分に活かした、信州の深まりゆく秋を感じていただくコースです。

※4ページの料理および価格の欄は、一部内容が変更となる場合がございます。

信州産岩魚のコンフィ、ロゼワインで炊き上げたとき色芋の焼きリゾット、●富士野の食用花、太宰の子と信州オレイン産のコンフィ、塩のサラダ、青木村のフィンガー・ライム、●アフリカのムースと信州産のミルグジュールのモンブラン仕立て、信州産岩魚のオムレツ、●上田産ダボス牧場のサフォークラムと西人骨のロースト、信州産岩魚のオムレツ

ローバー または 和牛



It has started again.



●資料①に西のタリル、中興王がカスとシャーに相争つたことで、●さらに林檎とぶでンペーンダンスのタルト、小動物・下丸とムバーブの力ケアル、●表紙巻頭詞、●人の伝説調、
ジョウラナ・ルのロサと人権のピク、オシンのキヤメルソ、ズ。

11月の洋食

秋から冬への季節の移ろいを感じて

オードブルには、小諸市名産のりんごとシードルワインを使った華やかな冷前菜を。メインの肉料理には、県産のシラー品種の赤ワインとカシスのソースに和栗を添えた醬科牛フィレ肉のグリルと、県産の相模鶏とともにコロナ橋以降入手困難だったフォワグラを贅沢に使ったひと皿を。晩秋の豊かさとともに冬の足音も感じていただけるコースです。

[illegible]

ふ、林檎とかマンゴー、いちごのタルト、小遣シ、ドーナツ、パイ、プのカタデル。

アダロノーム農園無農薬栽培の黄色番ボケージュとオマール海老

ハタのムニエルアダはノースカロライナ州のサウスポートとボルチモアのクリーム
または、飯田竜魚場のイトウのムニエルと博多のムニエルが主で、

または、飯田競馬場のイトウのとき、イトウ柳根茸のグループ仕立て

飲料牛・羊乳肉のゲルル 中核基沢カシとシラーに相筆を合わせて
また、5月10日朝ローの産品調 7月22日キー400にとも大徳の2-10の400000

日清製菓のクリームブリュレと焼酎を合わせた新れんごー。セナダファーム直産のバニラ・レモン・ザクロの

コード: 111111

コトと、主たは、結果

