

会報編集 各支部活動報告及び・支部インホメーション

開催支部	福岡 県本部	福岡 支部	支部長名	山内 孝行
開催期日	2019年 3月 25日 月曜日			
催事名	ディナー食べ歩き会			
開催場所	ホテル日航福岡 レストラン レ・セレブリテ			
参加人数	会員13名 非会員3名			
結果				
コメント	<p>レディース部主催のランチ食べ歩き交流会は、ホテル日航福岡「レ・セレブリテ」にてディナー食べ歩き交流会を会員13名 非会員3名で開催した。</p> <p>今回はホテルでのフレンチの食べ歩き会でしたので、あまり騒ぎ立てず、少しかしこまったの食事交流会となりテーブルごとでの自己紹介をし食事をスタートした。</p> <p>アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、デザートとどれも美味しく良い刺激をうけ勉強になりました。</p> <p>食後は、厨房を見学させて頂きました。皆 他のホテルの厨房を見学する機会はありませんのでとても興味があり大変勉強になりました。</p> <p>今回 ホテル日航福岡の中橋総料理長、米倉シェフのはからいで、ドリンクもサービスして頂き、厨房見学も出来セレブリテのスタッフの方々には大変お世話になり有難うございました。</p> <p>今回の食べ歩きは久しぶりとなりましたが、今後も定期的な交流会を考えていますので、多くの若い会員の参加をお願いします。</p>			
ニュース送信者担当者	レディース部 副部長 井手口 真木	連絡先(TEL)	ホテルニューオータニ博多 (092)714-1111	
(公社)全日本司厨士協会西日本地方本部		会報編集委員長 委員長 村田 政文		



Soupe de glacée de petits pois, mi-cuit de langoustine au caviar
 グリンピース・赤座海老・キャビア



Fruits de mer et tomates à la provençale
 ホタテ貝・マグロの菜園仕立



Filet de Sawara rôti, calmar luciole et au Kinome
 サワラ 蛸烏賊のマリニエール アンチョビー風味



Carré d'agneau et foie gras rôti avec légumes de saison sauce aux morilles
 仔羊とフォアグラ モリユソース



L'assiette de mille-feuille à ma façon
 クロワッサン生地のみルフィユ

Menu Spécialité

Soupe de glacée de petits pois, mi-cuit de langoustine au caviar

グリンピース・赤座海老・キャビア

Fruits de mer et tomates à la provençale

ホタテ貝・マグロの菜園仕立

Filet de Sawara rôti, calmar luciole et au Kinome

サワラ 蛸烏賊のマリニエール アンチョビー風味

Carré d'agneau et foie gras rôti avec légumes de saison sauce aux morilles

仔羊とフォアグラ モリユソース

L'assiette de mille-feuille à ma façon

クロワッサン生地のみルフィユ

Café

コーヒー