



# 30th Anniversary



## 【師弟コラボによるフランス料理の原点】

2016年 7月1日(金) 受付 18:00~18:40 Dinner 19:00~  
 2日(土) 受付 17:30~18:10 Dinner 18:30~  
 3日(日) 受付 17:30~18:10 Dinner 18:30~

※受付にてアミューズブーシュ、ウエルカムドリンクをご用意しております

お一人様 **¥18,000** ワイン他各種飲み物、サービス料、税金含

### Profile

1952年 12月15日 宮崎県生まれ  
 1977年 9月 渡仏  
 }  
 1984年 Archestrade アルケストラート(アランサンドランス)  
 1985年 Lucas Carton ルキャカルトン( )  
 アランサンドランス氏の下、日本人で初のシェフドソーシエを務める  
 1986年 4月 帰国  
 }  
**L'Orangerie de Paris オランジェリードパリ**  
 取締役総料理長 (株式会社ハナエモリ)  
 2007年 2月 六本木ヒルズクラブ 入社  
 副総料理長  
 2009年 9月 アークヒルズクラブ異動 総料理長  
 2012年 12月 アークヒルズクラブ退職  
 現 在 宮崎県三股町ふるさと大使

TV出演 2004年11月 NHK食彩浪漫「食べる事こそファッション」  
 2005年 8月 日本テレビ金のA様 銀のA様  
 「伝説のナポレオンの料理を食する権利」  
 出版物 シェフシリーズ24「料理のドラマ」  
 シェフシリーズ68「デセルの魅力」



Yuzo Uehara



Yasuhisa Ono

## M E N U

Sushi de St-jacques aux kuromais à la vapeur parfum laitue et Wasabi  
 帆立貝のワサビファルシー サンチュと黒米蒸し寿司

Foie-gras poelée sauce porto avec galette de maïs  
 フォワグラのポワレとトウモロコシのガレット ソースポルトー

Velouté de poivron rouge en gelée de consommé  
 冷製赤ピーマンのクリームスープ コンソメのゼリー寄せ

"Homard Bleu" d'asperges blanches et truffe d'été  
 ブルターニュ産オマールブルーのポッシェ ホワイトアスパラガス、サマートリュフと共に

Bœuf de Chiya "Saikyozuke" avec gratin de pommes à la dauphinoise  
 岡山県産千屋牛の西京漬けの低温ロースト グラタンドフィノア添え

Soupe de fruits Exotiques  
 エキゾチックフルーツスープ

Compote de pêche blanches Okayama avec glace praliné  
 総社産黄桃のコンポート プラリネアイスのマリージュ

Café avec Mignardises  
 コーヒー 小菓子

## D R I N K

コースに合わせて特別なワインをセレクト致しました。ぜひお料理とのマリージュをお楽しみください。  
 こだわりのソフトドリンクもご用意しております。

恩師 上原雄三氏とのコラボレーション!!

高校を卒業と同時に上原氏の下で、(L'Orangerie de Paris オランジェリードパリ)約5年半料理の修業をし、フランス料理の基礎と社会人としての心得を学ぶ。上原氏とは、先代オーナー小野寿の友人であり、その上原氏に息子の康久を託す。