

マンダリン オリエンタル 東京  
フレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」  
『料理長オリヴィエ・ロドリゲズと愉しむ、シェフズテーブル』のご案内

マンダリン オリエンタル 東京では11月29日(日)、フレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」におきまして、第4回目の『料理長オリヴィエ・ロドリゲズと愉しむ、シェフズテーブル』を開催いたします。今回はイタリア・ピエモンテより“白いダイヤモンド”と称される最高級白トリュフをご用意し、一皿ごとに白トリュフの魅惑の香りをお楽しみいただくコース料理と、シェフソムリエが厳選した大地の恵みを楽しむ個性豊かなワインを合わせた特別ディナーです。この機会にぜひ、繊細でアーティスティックな料理長オリヴィエの料理の秘密を、彼との会話やカーヴィングサービスなどのパフォーマンスを通して、存分にお愉しみてください。

- 日時: 11月29日(日) 17:30 開始  
場所: マンダリン オリエンタル 東京 37階「シグネチャー」  
内容: プライベートワインセラーにてアペリティフとシグネチャー個室でのディナー  
参加費: 37,000円(税込・サービス料別)  
定員: 先着8名様(定員になり次第、締め切らせていただきます)  
ご予約: レストラン予約にてお電話で承ります 0120-806-823



Menu Truffe Blanche

白トリュフメニュー

**Carpaccio de homard et cèleri, pétales de parmesan et tomate confite**

活オマール海老とセロリラブのカルパッチョ仕立て  
完熟トマトのコンフィとパルメザンチーズのシェーヴィング添え

**Brouillade d'œuf aux amandes, sauce au Cantal**

ハーブ卵のスクランブルエッグ カンタールチーズソース

**Pavé de turbot cuit à la vapeur et foie gras poêlé,**

**compote de lentilles et coulis de chou vert**

青森産鱈のスティームとフォアグラのソテー レンズ豆とサラダ菜のクーリー

**Carré de veau de lait rôti aux grains de café,**

**tartine de girolle aux abricots et tagliatelles fraîches aux noisettes**

ミルクで育てた仔牛背肉のロースト ジロール茸とアブリコットのタルト  
フレッシュヘーゼルナッツのタリアッテレ

**Praliné aux marrons en fine feuille de chocolat blanc,**

**glace à la châtaigne**

ホワイトチョコレートとプラリネのミルフィーユに栗のアイスクリームを添えて