

うえまつ ゆきお

# 植松 幸男 (調理師 (西洋料理))

## 1 至高のフレンチ ~Graceful Story~



¥14,520 (税・サービス料込)

提供：令和4年4月1日（金）より

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更になる場合があります。

※写真はイメージです。

### Menu

アスパラガスとラングスティーヌのサラディエ トリュフのビネグレット  
仏蘭西産の雛鴨とフロマージュのダンテルを添えて

家禽のクリームスープ マスカルポーネのプロフィートロール

舌平目の詰め物シャンピニオン風味 オマール海老とトリュフの味わい  
甲殻類と白ワインの二種ソース

パッションフルーツのグラニテ

国産牛フィレ肉のポワレペリゴール風と牛頬肉赤ワイン煮のパルマンティエ  
季節の野菜と共に

フランス産ヴェイスのチョコレートで作ったガトーショコラ  
カフェアイスクリームと共に

コーヒーとパリ風小菓子

田舎風パン

### 植松マイスターのコメント



お子様の成長や長寿のお祝い等、大切なご家族との記念の日となる場面や、お仲間との懇親を深める場面で安心してお過ごし頂けるように、ソーシャルディスタンスと衛生を保ったニュースタンダードなプランです。旬の味覚を大切に一皿一皿手作りし、一番美味しく召し上がっていただける温度でお出ししています。季節の食材をふんだんに取り入れたホテル特製のフレンチ料理をお楽しみ下さい。

## 2 Graceful Box ～至福の玉手箱～



2～3人前  
¥8,640(税込)

※毎月最終の金・土・日曜日  
限定販売

※各日限定20食

※7日前までに要予約

### Menu

伊勢海老のイルドフランス仕立て 市内産ほうれん草添え  
アンディーブとハムのグラタン  
ポロ葱のフラミッシュ  
カラス鰈としめじのエスカベッシュ オリエンタル風味  
白隠元豆のスープ  
ハンバーグ 特製デミグラスソース  
シャリアピンステーキ 赤ワインソース  
スモークサーモンとじゃが芋のリエット  
バターナッツ南瓜のロティーシナモン風味  
チョリソーと各種野菜のトマト煮込み  
鴨燻製のシーブル 柚子風味と焼きナス添え  
グレイステ製ビーフカレー

上記は2月・3月のメニューとなります。

### schedule

3/25(金)・26(土)・27(日)

4/22(金)・23(土)・24(日)

5/27(金)・28(土)・29(日)

以降の日程はお問合せください。

### Take out

受取場所：新横浜グレイスホテル  
2階 ブライダルサロン  
受取時間：15:00～17:00

### 植松マイスターのコメント



ホテルでしかお召し上がり頂けなかったフレンチ料理を今の時代に合った“楽しみ方”としてご家族やご友人と一緒に自宅でお召し上がりいただきたいという想いから創り上げました。地産地消を大切に、自らが厳選した季節の食材をふんだんに使用し、見栄えも華やかなメニュー構成となっています。お客様に四季を感じていただけるよう2か月に1回メニュー内容を変更し、一度お召し上がりいただいた方にもワクワク感をお届け出来るのが魅力のひとつです。ぜひ、新横浜グレイスホテルの技術と想いが詰まった Graceful Box ～至福の玉手箱～ を皆様でお楽しみ下さい。

### 【予約・問合せ先】

新横浜グレイスホテル 2階 ブライダルサロン

所在地：横浜市港北区新横浜3-6-15

TEL：045-474-9515 (9:30～18:00) 土日祝定休

HP：<https://www.gracehotel.jp/>

