

料理界のレジェンド 幻のコラボin唐橋
和食の巨匠・菊乃井 主人 村田吉弘・フレンチの巨匠・オテル・ドゥ・ミクニ 三國清三

伝説の2人がつくる夢の一日

瀬田乃春宴

蔓ききょうプロデュース 1日限りの巨匠の共演・共作



日時: **4月18日** 月

ランチ 12:00~
ディナー 19:00~

定員: ランチ・ディナー 各20名

料金: ランチ・ディナー 各23,000円
(ドリンク含む)

場所: 蔓ききょう

菊
の
井

日本料理 菊乃井

村田 吉弘氏

京都祇園円山の料亭「菊乃井」三代目主人
京都木屋町に「露庵菊乃井」東京赤坂にも支店を構える
著書・テレビ等にも多数出演
「日本料理アカデミー」を立ち上げ海外の若手シェフ達とワークショップを行う等、日本料理を世界に知らせることに貢献している。
伝統料理を守りながらも、つねに新しさを追求し、季節を重んじる料理を提供している。

☒ 菊乃井 (<http://kikunoi.jp/>)

オテル・ドゥ・ミクニ

三國 清三氏



15歳で料理人を志し、帝国ホテル村上信夫料理長に師事、弱冠20歳で駐スイス日本大使館料理長に就任。

その後、フレディ・ジラルデ、トロワグロ、ポール・エーペラン、ジャン・ドラベヌ、アラン・シャベル等のフレンチの神様と言われる三ツ星レストランで修業
1985年 東京・四谷に「オテル・ドゥ・ミクニ」を開店
1994年 メドック・グラブ地区ボンタン騎士団の勲章を授与
2000年 九州・沖縄サミット福岡蔵相会合の総料理長を務める
2003年 フランス共和国農事功労者シュヴァリエ会員に選ばれる
2007年 現代の名工を受賞
近年は、味覚教育を目的とした「キッズシェフ」や日本におけるスローフードの普及にも力を注いでいる。

☒ オテル・ドゥ・ミクニ (<http://www.oui-mikuni.co.jp/>)

Menu メニュー

前 菜	滋賀名産 もろこ南蛮漬け・川海老唐揚げ・鮎寿司 うなぎ赤酢棒寿司・鴨コース 蔓ききょう特製もろみ味噌・春野菜添え
向 付	日本一築地石宮さん大間産本鮪タルタル山葵風味 青森の無農薬長芋とキャビア 滋賀県川中養鶏所浜海地鶏の温泉玉子添え
碗 物	京上賀茂田鶴さんの新玉ねぎの気仙沼産フカヒレ添え トリュフの香り仕立
焼 物	琵琶湖産琵琶鱒の味噌柚庵焼 いたどりのきんぴら黒七味風味添え
メイン	松喜屋さんが特別に育てた近江牛赤身牛フィレの炭焼 ホワイトアスパラガスの炭火焼 京上賀茂田鶴さんのうすいえんどうビュレ添え
ご 飯	京都大原野村上さんの筍ご飯 瀬田しじみ汁 香の物
チーズ	水牛のモzzarellaチーズ 滋賀県瀬尾さんの百花蜜のブラマンジェ柚子オイルかけ
デザート	滋賀県新旭上原酒造・不老泉の酒粕アイス 田鶴さんの上賀茂イチゴ添え
デザート	ランゴ・オ・ショコラ

*お料理については、天候等による不作、仕入れ等により変更する場合がございます。
予めご了承お願い致します



蔓ききょう

西澤 芽久美

調理師学校を出て料亭で修行の後、独立。
上賀茂の京野菜を使い、京料理にフレンチやイタリアンのセンスも取り入れる。
寡黙ながら、料理の話には熱のこもる探求肌。

☒ 蔓ききょう (<http://tsuru-kikyou.jp/>)

お申し込み・お問い合わせ

TEL 077(545)7837

時間 / 10:00~22:00

蔓ききょう 西澤まで

