

『総料理長からの招待状』

～仏(フランス)の初しぼりと、越後の秋の恵み。

海を越えたマリアージュ～

2026年11月19日(木)

18:00受付開場・18:30開宴(20:30終宴予定)

場所:万代シルバーホテル 5階 万代の間

料金:お一人様 20,000円(税込)

総料理長
豊嶋 隆史



1984年(株)シルバーホテル入社。
料理への豊かな感性を活かし
西洋料理の技術と知識を磨き
2022年総料理長就任。
若手料理人の指導にも尽力し
全日本司厨士協会
関東総合地方本部理事長と
新潟県本部会長を務める。

MENU

■ Amuse ■

五泉の絹乙女と蓮根のクロメスキ
牛蒡のピネグレットソース

■ Hors-d'œuvre ■

佐渡サーモンの昆布締め
ディルとレモンのアイオリソース
冬野菜のサラダ仕立て

■ Hors-d'œuvre ■

フォアグラと林檎のタタン
甘酸っぱいバルサミコソースと共に

■ Poisson ■

新潟沖真鱈のポワレ
白子のフリットとほうれん草で包んだ魚介のファルス
南フランス香るソースで

■ Granité ■

柚子のグラニテ

■ Viande ■

雪室熟成新潟和牛サーロインのロティ 軽い赤ワインソース
シャンピニオンのフランと野性味溢れるフランス産茸を添えて

■ Dessert ■

いもジェンスとヤスダヨーグルトのクリームチーズのカッサータ
ほうじ茶のメレンゲと赤いベリーソース

■ Café ■

コーヒー

■ Pain ■

パン

※変更になる場合もございます。

催事内容

豊嶋総料理長初の冠イベント。
新潟の秋の味覚とボジョレーの
心満たされる出会いをお届けいたします。

- 新潟食材を使用したコース料理
- 当日解禁のボジョレーヌーボー
- ワインクイズ&お楽しみ抽選会

お問い合わせはご予約は

BANDAI SILVER HOTEL

025・243・3711 [販売促進課] 迄

万代シルバーホテル
新潟市中央区万代1丁目3番30号 [万代シティのまんなかです]

ネット決済もできます



●協賛:サントリー株式会社



ジヨルジュデュブッフボジョレーヌーヴオー2026

