

初開催



滋賀の美味しいコレクション 2022 年秋～

# 高山シェフ'ズ フレンチのタベ

2022.9.30 Fri 開催



\*料理写真はイメージです



【開催】2022年9月30日（金）  
【場所】ダイヤモンド滋賀ホテル  
【定員】40名様  
【時間】18：00～20：00  
【金額】お1人様 15,730円

ご宿泊の場合、1泊朝食付き 5,200円

\*温泉引湯施設につき、別途入湯税 150円申し受けます

## ----- Carte -----

### - Hors-d'œuvre -

甲賀市産「杉谷なすび」と自家製セミドライトマト、秋刀魚のテリーヌ  
バルサミコソースとバジルオイル  
福井県三国町 インスフィアファームのペビーリーフ

### - Potage -

森の茸香る近江鶏のコンソメスープ パイ包み焼き

### - Poisson -

甘鯛の鱗焼き 香味野菜とハーブ香るソース・ヴェルデュレット

### - Granite -

柚子シャーベット

### - Viande -

～近江牛リブロース2つの味わい～  
赤ワインでじっくり煮込んだレタス包み  
仕上げにコニャックでフランベした低温ロースト  
季節の温野菜を添えて

### - Dessert -

栗のシャルロットとバニラアイス 季節のフルーツ添え

### - Pain -

パン・バター

### - Café -

コーヒー

たかやま ひでき  
高山 秀樹シェフ Chef / HIDEKI TAKAYAMA

京都ホテルオークラなど名門ホテルで活躍。

30年以上の経験で、地元的美食を活かした一皿を提供。

日本エスコフィエ協会ディシプル会員、トックブランシュ国際倶楽部会員。

地産地消と旬の食材にこだわり、先人から引き継いできたクラシックなフランス料理を私なりに現代風にアレンジし、お客様が身構えることなく、どこかほっこりとした懐かしさをも感じ取れる、そんな料理を提供いたします。その上で、ワインを始めとするお酒も楽しみながら召し上がっていただけると、一段と至福の時間が広がると思います。



Takayama.kt

