



# 旬の里、福井より

## 多彩な伝統食材で織りなす秋の夕べ

日本海の美味しい魚介類、豊かな風土がもたらす山の幸。その地に受け継がれる伝統野菜は食文化を支え、歴史の尊さを伝えてくれます。サンス・エ・サヴールでは、シェフが直接生産者を訪ね厳選した福井県の実、山、海の幸をふんだんに使った特別ディナーを開催いたします。フランス料理で味わう福井食材の新たな魅力をお楽しみください。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。

日時 11月23日(月・祝)

18:00 受付 18:30 開宴

料金 お一人様 16,000円

上記にはお料理・お飲物を含みます。  
(税・サービス料13%別)

会場 サンス・エ・サヴール

TEL. 03-5220-2701

千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング35F

要予約 レストランへお電話にてご予約ください。

### Menu

浜焼き鯖のリエットの詰めたグジェール  
地辛子の香る豚足とフォワグラのコロッケ

せいこがにと甘えびと伝統の福井野菜のミルフィーユ  
日本三大珍味《越前うに》と  
世界三大珍味《キャビア》のマリアージュ

皇室献上《若狭がれい》の炙り  
越前キノコの食感と黒トリュフの香りと共に  
福井県産有機栽培コシヒカリのブルーテ

若狭牛で巻いた若狭フグのオ・ファー  
上庄里芋のコンフィと燻製今庄つるし柿  
新蕎麦のエムルジョンとリゾット 越前辛味大根のピュレ

永平寺厚揚げとフォワグラのグリエ  
杉箸アカカンバのフレッシュアサギ(すこ)と  
バニユルスとグレープフルーツのヴィネグレット

鯖へしこバターと黒龍吟醸豚ロース肉のロティ  
谷田部葱のオ・ブールと越のルビー  
黄金の梅のペアルネーズソース

とみつ金時と米粉のビスキュイショコラ  
貴醸酒『白龍』のアイスクリーム



### 福井県

変化に富んだ自然景観、豊かな海・山の幸、由緒ある歴史、伝統、文化等の「美しさ」や、世界にはばたく特色ある地

場産業、暮らしを支える農林水産業、粘り強い県民性等の「たくましさ」に恵まれるなど、限らない可能性を秘めています。蟹やふぐをはじめ、若狭湾で獲れる豊富な海の幸、伝統の福井野菜、豊かな水資源、コシヒカリ、地酒など、美食に満ちた北陸を代表する県です。



### サンス・エ・サヴール

フランスでミシュランの星に輝き続けるフランス料理店「ル・ジャルダン・デ・サンス」の日本店。「Sens&Saveurs」とは

「五感の追求」。フルーツの甘みや酸味を塩味などの対照的な調味料と合わせ素材本来の旨みを引き立たせる「シュクレ・サレ」という調理法を得意とし、食材の硬さと柔らかさ、冷たさと温かさといった絶妙な組み合わせで五感を刺激する料理を提供しています。