

ホテル コロシウム・イン・蓼科  
シェフ 安藤プロデュース

# 新・美食の会

2015年のテーマ“マルシェ(市場)産地”ごとの美味しい旬(イマ)を心を込めてご提供します!

平成27年5月16日(土) 限定18組の特別ディナー  
4月13日/10時より 予約受付開始(ワニ会員様は4月10日)



2015年最初的美食会になります。日頃の皆様への感謝の気持ちを形にしたイベントになります。当ホテルの今年一年のテーマである“マルシェ(市場)”を体感していただけるよう可能な限り『最高の食材』を集めご準備させていただきます。

今回は、私の修業時代から友人であるソムリエ“山口”と現在一緒にレストラン運営をしており、ご希望の方に特別なワインコースをご準備いたしました。ソムリエ 山口厳選のセレクト 信州ワインコース(全6種) ¥5,400 その他、プレミアムワインのフルボトル等のご準備もごさいますので、お飲み物と合わせてお楽しみくださいませ。組数限定の特別イベントとなりますので、是非この機会をご利用くださいませ。

ホテル コロシウム・イン・蓼科 料理長 安藤 孝

Amuse gueule  
友人ベルブノア家 直伝 地卵のクレープ  
Entrée  
日本三大深湾(駿河湾、相模湾、富山湾)の厳選鮮魚と  
信州のこだわりお野菜のサダ仕立て  
2em assiettes  
当日入荷鮮魚と北海道産極上雲丹のロースト  
軽いバターソース添え  
Soupe  
地元産グリーンアスパラの冷製ポタージュスープ  
Poisson  
伊豆川奈港直送 アワビのコンフィ 肝のソース  
Granite  
ニューサマーオレンジのお口直し氷菓  
Viande  
①、信州名物 サフォークのグリル 粒マスタードソース  
②、特撰黒毛和牛とお野菜のロール焼き マデラ酒ソース  
Fromage ou avant dessert  
長門牧場産チーズの盛り合わせ 自家製コンフィチュール添え  
または  
国内産レモンのクレーム  
Dessert  
特製デザート盛り合わせ  
Café ou thé  
コーヒー又はお紅茶またはハーブティー  
自家製生チョコレート添え



料理長 安藤 孝



シェフ渾身の一日限りの特別ディナーに特別なワインコースをご準備いたしました!  
ソムリエ 山口厳選  
セレクト信州ワインコース(全6種) ¥5,400

シェフ安藤プロデュース 新・美食の会  
平成27年5月16日(土)17:45 開場 18:00 スタート  
お一人様 21,600円~(食前酒付)※別途入湯税

[HP特別割引プランはこちら](#)

[ソムリエ特別割引はこちら](#)

ご予約はホームページ <http://colosseum.jp> もしくは お電話 0267-55-6341 まで