

還暦謝恩賞味会

永沼大廚士長浩展筵

2017年1月27日 中国料理「翡翠宮」

このたび、還暦を迎えてこれまでの料理人生を振り返ってみますと
いつもお客様の「美味しかったよ」「ありがとう」というお声に支えられ、
そしてそのお声があったからこそ
今こうして私が私としていられるのだ、と心から感じております。
誠にありがとうございます。

干支が一巡し、生まれ年に還ったこれからは
子供のような探究心とひたむきな心で
さらに料理の道を極めて参る所存です。

本日は、長年にわたる皆様のご愛顧に感謝を込めて、
料理人としてのすべてを注ぎ込み、ひとつの集大成として
お料理の数々をご用意させていただきました。

どうぞごゆっくりとお楽しみください。

ハイアットリージェンシー 東京
総料理長 永沼勝之

寶美食迎賓客

帆立貝の燻製フィンガーライム

富貴花開福満門

伝統的 彩りオードブル 一人前盛り

吉慶有余繞祥雲

活あわびと茶豆腐の醤油煮込み

東海龍王呈祥

脱皮ロブスターの揚げ物 塩漬け玉子とガーリックの風味

春園彩艶玉影

小さい四種の白玉団子 スープ仕立て イカの卵巣添え

福祿好事重々

仔牛すね肉の柔らか煮込み スペシャルソース

壽満乾坤山河

毛蟹の特製御飯 泡菜とともに

遥池仙會佳客

きぬがさ茸入り北京伝統鴨スープ

明輝福星高照

お楽しみ チョコレートドーム

ビー

エビスク

紹興

かめ出し陳十

白ワイ

ジョンティ

-ヒューゲル

赤ワイ

ラヴィエイユフェルムヴァ

-ファミーユ

ソフトド

ウーロン茶/アップルジュ

コーラ/ジンジ