

美食の王様 来栖けいの ガラ・ディナー



美食の王様 来栖 けいと ラ・メゾン・クレールが贈る 「一夜限りのコラボスペシャルディナー」

美食家としてメディアにも色々と出演されている 来栖けい（くるす けい）さん。

来栖けいさんが自ら選び抜いた食材を使用した、スペシャルディナーでステキな時間を過ごしてみたいかがでしょうか。

18名様限定のスペシャルプランですので、お早目のご予約をお勧めいたします。

■ Menu ■

3種の神器

～大西ハーブ農園・SALUMERIA 69・ミレユヌ～

来栖けいがこよなく愛する世界最高のハーブ、生ハム、オリーブオイルだけで仕上げた一品です（塩も一切不使用）。ハーブを育てるのに最適な環境は北緯 40℃。そこに位置する日本で唯一のハーブ園、青森「大西ハーブ農園」の“朝採れハーブ”と、大型の厳選された豚上腿肉を 12 か月間熟成させた「SALUMERIA 69」の“クラテッロ・コン・コテンナ”、「ミレユヌ」の“早摘みエキストラヴァージンオリーブオイル”、この 3 種をシンプルに組み合わせました。

フォアグラのロワイヤル

～フランス産フォアグラとトリュフのマリアージュ～

フランス産フォアグラとトリュフのマリアージュはオーソドックスながら納得の一品です。ロワイヤル仕立ての繊細な味わいをお楽しみ下さい。

くるす焼き

～新潟・村上牛～

数ある和牛の中でも、来栖けいが惚れ込んで使っているものは 2 つだけ。ひとつは山口・見島牛。そしてもうひとつが、新潟・村上牛。今回は、村上牛イチボのロティです。フライパンだけを使い、独自の手法で 6 時間かけて仕上げた一品。断面は均一な色合いを保ちながらも、表面だけは焦げる寸前までしっかりと焼き、なおかつ肉の中心部まで熱々に仕上げています。しかも、ナイフを入れてもいらない水分や肉汁は一切出てきません。噛み締めた時にすべてが溢れ出てくるような火入れを施しています。

神の島久高島産イラブー

～イラブーの薬膳スープリゾット～

神の島久高島産イラブーを使用し一日かけて煎じ上げた薬膳スープは、上品さと力強さを併せ持つオリジナルな逸品。ミーバイの霜降り、リゾットと共に

秋のスペシャルデザート

～青森の青リンゴ、新潟の洋梨レクチェ、福岡の黒木巨峰～

秋の果物を群馬産アカシアのハチミツと共にパイ包み焼きにした温製デザート。

～来栖けい～

これまでに 2 万軒以上のお店を食歩き、取材を一切しない独自のスタイルを貫く。2004 年末に著したデビュー作『美食の王様 究極の 167 店 珠玉の 180 皿』（筑摩書房）が大きな話題となり、「美食の王様」として数多くの雑誌（カーサブルータス、MISS、東京ウォーカー、関西 Chou Chou、エル・ジャポン、めしとも etc...）や TV（ソロモン流、1 分間の深イイ話、ぶっすま、ネプリーグ、笑っていいとも、めっちゃイケ、メレンゲの気持ち、王様のブランチ etc...）など数多くのメディアで活躍。2009 年には、若手シェフの育成と料理業界のさらなる向上を目標にしたレストラン「エキュレ」をオープン。これを機に、食歩きでの飲食店評論を引退している。現在は、食に関する様々な分野で自らのノウハウを発信。自身の講座「Foodspoir」での授業や、国内はもちろん、イタリア・ブリーリア州からのオファーで食のアドバイザーを務めるなど、海外での仕事も多数。また「エキュレ」は、現在移転中で、2014 年秋に「来栖けいの集大成のお店」としてリニューアルオープンの予定。

<http://www.bishoku.no.ousama.co.jp>

【日 時】 平成 26 年 9 月 23 日（火） 18:30

【場 所】 ラ・メゾン・クレール 1853

【人 数】 18 名様限定

【料 金】 ¥22,000（お飲み物別）

【ご予約・お問合わせ先】

ラ・メゾン・クレール 1853 TEL 098-963-6565