



要予約

定員 1日
20名様

14 階フレンチレストラン「ベッセ・ボワール」

夏の賞味会

Menu du debut de l'été -ムニユー デュ デビュ デ レテ-

2024 6/20 thu , 21 fri

〈受付〉17:30~ 〈お食事〉18:00~20:30

特別料金 13,000 円

(お料理 グラスワイン ソフトドリンク各種 お土産付)

Profile

洋食調理長 勝平 匡紀

M. Katsuhira

奈良県出身。1992年 大阪新阪急ホテルに入社。
鉄板焼、フレンチレストランなど各レストランでの勤務を経て
2009年 呉阪急ホテルに転籍、2020年には洋食調理長に就任。
熟練の技と芸術的で独創性のある料理に定評がある。
賞味会では繊細な趣向を凝らした一夜限りの美食を提供。

シェフによる調理実演

お客様の目の前で仕上げる
米沢牛と山葵のソース



Wine

PIEROTH Japan 監修 / 料理とワインのペアリング

- ラ・ナトゥーラ インツォリア (白/イタリア) ●
La Natura Inzolia 2022
- ホワイトヘイヴン ソーヴィニヨン・ブラン (白/ニュージーランド)
Whitehaven Sauvignon Blanc 2022
- カポ・ザッファラーノ ロッソ アパッシメント (赤/イタリア) ●
Capo Zafferano Rosso Appassimento 2021



Amuse

雲丹とセロリラブのピューレ
甲殻類のジュレとともに

Entrée

車海老と帆立貝のサラダ 庭園風

Soupe

アボカドの冷製クリームスープ
キャビアを浮かべて

Poisson

アイナメのポワレ バルサミコソース
トマトのコンフィをのせて

granité

赤紫蘇のグラニテ

Viaud

米沢牛サーロインのロティ 山葵のソース

Pain

パンとバター

Dessert

バイクドチーズケーキとルバーブのコンフィチュール
レモンのソルベを添えて

Café ou thé

コーヒー又は紅茶

夏野菜のジャム

お土産

ルバーブのコンフィチュール

甘酸っぱく爽やかな味わいをご自宅でも



※表示料金には、いずれも消費税(10%)・サービス料(13%)が含まれます。※画像は全てイメージです。※仕入れ状況により、メニューを一部変更する場合があります。



KURE HANKYU HOTEL

〒737-0051 呉市中央1丁目1-1

【お問合せ・ご予約】

0823-20-1115 ベッセ・ボワール



呉阪急ホテル

検索

