

世界の医療団 支援者の集い —ソワレガラ2023— ご協力の皆さま(順不同)

ご参加レストラン

MAISON T	服部栄養専門学校	ザ・キャピトルホテル東急
京王プラザホテル	セルリアンタワー 東急ホテル	(株)明神館 ヒカリヤニシ
(株)円居 ルヴェゾンヴェール	(株)ふじ森	ザ・プリンスパークタワー東京 / 東京プリンスホテル
リーガロイヤルホテル	本間るみ子	(株)セーキ 銀座レカン
オトワレストラン	(株)ロイヤルパークホテルズ	パティスリー ノリエット
(株)東京會館	アンドリゾーツ ロイヤルパークホテル	
パティシエ・シマ	東京調理製菓専門学校	
	(株)ロック・フィールド	

[シャンペン ご協力] MHD モエ ヘネシー ディアジオ(株)

[飲料 ご協力] Clase Azul Asia(株) 日仏貿易(株)

[チョコレート ご協力] ヴァローナ ジャパン(株)

[賞品 ご協力] アルテミデ・ジャパン(株) エア タヒチ ヌイ ORLANE PARIS JP(株) (株)CROWN
Clase Azul Asia(株) CLEDASIE JAPAN(株) シャネル(同) パカラ パシフィック(株)
パークハイアット東京 モダニティ(株)

[ギフト ご協力] ゴディバ ジャパン(株) (株)THE CREAM OF THE CROP AND COMPANY

[装花 ご協力] réfléchir KYOKO FUJITA

[演奏 ご協力] ブーケ デ トン

[写真] 小石 和男 根岸 絹恵

[総合同会 ご協力] 小倉 淳 クララ・ブラン

[コーディネーター] フランス農事功労章協会 フランス料理文化センター

[特別協力] 大沢晴美

[後援] 駐日フランス大使

Soirée de Gala de Médecins du Monde Japon 2023

Restaurants

MAISON T	Hattori Nutrition College	The Capitol Hotel Tokyu
Keio Plaza Hotel	Cerulean Tower Tokyu Hotel	Hikariya-Nishi
Lever son verre	Fujimori	The Prince Park Tower Tokyo
Rihga Royal Hotel	Rumiko Honma	Ginza L'écrin
Otowa Restaurant	Royal Park Hotel	Pâtisserie Noriette
Tokyo Kaikan	Tokyo Cookery Academy	
Pâtissier Shima	Rock Field	

[Champagne]
MHD Moët Hennessy Diageo K.K.

[Drink]
Clase Azul Asia Co., Ltd
Nichifutsu Boeki K.K.

[Chocolate]
Valrhona Japon SA

[Prizes]
Artemide Japan K.K.
Air Tahiti Nui
ORLANE PARIS JP K.K.
CROWN Inc.
Clase Azul Asia Co., Ltd
CLÉDASIE JAPAN K.K.
Chanel G.K.

Baccarat Pacific K.K.
Park Hyatt Tokyo
Modernity Co., Ltd.

[Gifts]
Godiva Japan, Inc.
The Cream Of The Crop And Company, K.K.

[Flowers]
réfléchir KYOKO FUJITA

[Music]
Bouquet des Tons

[Photos]
Kazuo Koishi
Kinue Negishi

[MC]
Jun Ogura
Klara Blanc

[Coordination]
Membres de l'Ordre du Mérite Agricole au Japon
French Food Culture Center

[Special Thanks]
Harumi Osawa

[Hosted by]
His Excellency the Ambassador of France Mr. Philippe Setton

Menu

Soirée de Gala 2023 de Médecins du Monde Japon

Thursday, September 21st 2023

Door Open 18:00

Event Start 18:30

at the Residence of France

(Hiroo, Tokyo)



世界の医療団

Menu

Soirée de Gala 2023 de Médecins du Monde Japon

Entrée 前菜

Charcuterie française

フランス産シャルキュトリ

MAISON T

Saumon royal fumé à la maison, mousse d'avocat

自家製オーラキングサーモンのスモーク アボカドのムースと共に

リーガロイヤルホテル

Yashiomasu en croûte

ヤシオマスのブリオッシュ包み

オトワレストラン

Salade de rouleau de rosbif "Matsusaka" froid

松阪牛のロールコールドビーフサラダ仕立て

服部栄養専門学校

Pâtes maison au crabe et œufs de mulet séchés

蟹とカラスミの自家製パスタ

セルリアンタワー 東急ホテル

Confit de langoustine et de saumon avec taboulé, gaspachio jaune

ラングスティーンのコンフィとサーモン タブレと黄色いガスパチョ添え

(株)ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ ロイヤルパークホテル

Salade de saison

季節のサラダ

(株)ロック・フィールド

Saumon rouleau sauce crème au aneth

信州サーモンと信濃ゆきまのルロー やたらディルのクリームオイル

(株)明神館 ヒカリヤニシ

Poisson 魚

Drade farci en croût au sel, sauce beurre blanc aux herbes

昆布の香りをつけた真鯛とムースの塩パイ包み焼き 香草入りブルブランソース

京王プラザホテル

Viande 肉

Baeckeffe

ベッコフ

(株)円居 ルヴェソングェール

Joue de bœuf braisée au vin rouge

牛頬肉の赤ワイン煮込み

(株)東京會館

Jambon blanc <SAISYOKU> à la sauce au Banyuls

ジャンボンブラン“彩食” バニユルスワインソース添え

東京調理製菓専門学校

Vache adulte cuisson à basse température en poudre de KOMBU

昆布パウダーをまぶした経産牛の低温調理

ザ・キャピトルホテル東急

Ballotine de poulet et champignon sauvage

大山鶏と野生のきのこのパロティース

(株)セーキ 銀座レカン

Fromage チーズ

Fromages

フロマーージュ

本間るみ子

Pain パン

L'assortiment spécial du pain

フランスパンのスペシャルアソート

(株)ふじ森

Dessert デザート

Les mignardises de PÂTISSIER SHIMA

パティシエ・シマの小菓子

パティシエ・シマ

Mont blanc aux châtaignes du Japon et terrine de chocolat blanc au thé vert de Kyoto, sauce au yuzu

和栗のモンブランと京都産抹茶のテリーヌ・ドゥ・ショコラブラン 柚子香るソース

ザ・プリンスパークタワー東京 / 東京プリンスホテル

Brioche perdue

ブリオッシュペルデュ

パティスリー ノリエット