

シェフ中嶋の至福のフルコースと
ソムリエ厳選のワインをご賞味ください。



シェフ 中嶋広海(Nakajima Hiromi)
グランドニッコー東京台場、表参道ビストロ トリニテ、銀座トロワ
クレシユ(ミシュラン一つ星獲得店)の勤務を経てラポート十日町に
入社。【中嶋より】フレンチの定番料理から、今までにないスタイル
の料理まで幅広くコースに組み込み、ワインと共に楽しんでいただき
たくメニューを考案いたしました。

ワインソムリエ 阿部秀安(Abe Hideyasu)
2000年日本ソムリエ協会認定ソムリエ、2003年同協会認定シニアソ
ムリエ取得。全日本最優秀ソムリエコンクール、ポメリー・ソムリエ
コンクール、JETCUPイタリアワイン・ベスト・ソムリエ・コンクール、
「エンリケ航海王子賞」ポートワインソムリエコンテストなどのコン
クールに多数出場。



シェフ中嶋 監修
至福のフルコースと

ソムリエ阿部 厳選

ワインの饗宴

Menu

～アミューズ～ (先付)

リエット入りグジエール パテ・ド・カンパーニュ
チーズカナッペ サーモンマリネ
南窗エビのタルタル

～ブルミエ～ (1皿目の前菜)

真鱈の白子と和牛コンソメのアンサンブル
黒トリュフ香るドレッシング

～デュゼーム～ (2皿目の前菜)

ズワイ蟹の蓮根饅頭
佐渡産南窗エビのビスクをかけて

～パン～

十日町産米粉パン

～ポワソン～ (魚料理)

幻の魚「アラ」のヴィエノワーズ
ソースアルペール

～ヴィアント～ (肉料理)

ロゼに仕上げた子羊のロースト
ジュダニューとパセリのソース

～デザート～ (デザート)

十日町産和果のモンブラン
ラポートのスタイルでバニラアイスを添えて

【料 金】

男性 10,000円(税込) / 女性 9,000円(税込)

※お飲物込み(アルコール含む) ※キャンセル料は前日より全額頂戴致します
※完全予約制(定員になり次第受付終了となります)

【ご予約・お問合せ】



ラポート十日町

十日町市本町二丁目350番地

mail : konrei.enkaika@rapport-ja.co.jp



0120-512-189

電話

025-757-5121

11.18(土)

19:00~21:00

【完全予約制】



LINEでもお問合せ
いただけます