

辻調コンピトゥム会員の皆様

拝啓 厳寒の候、皆様ご清栄の趣、お慶び申し上げます。  
平素はなにかとお世話になり、誠にありがとうございます。

この度ルポンドシエルでは、技術パートナーのギィ・ラソゼとシャスレー本店の  
スタッフが来日、また昨秋 料理長に着任したエチエンヌ・バリエも加わり

「2016 ギィ・ラソゼ料理フェア」を開催致します。

会員の皆様には、特別プランをご用意しております。

是非、この機会にお楽しみ頂きたくご案内申し上げます。

スタッフ一同、心よりお待ちしております。

敬具

平成28年1月吉日

取締役総料理長

吉川憲二

\* \* \*

ギィ・ラソゼ料理フェア  
会員の皆様への特別プラン

期日 : 平成28年2月17日(水),18日(木),19日(金)  
食事 : 12:00 ~  
会場 : ルポンドシエル (2F ルバンケット)  
料金 : 特別価格 10,000円 (サービス料、税込)  
内容 : お料理は特別メニューをご用意致します。  
アペリティフ を プレゼント

ギィ・ラソゼ

1906年開店以来、ラソゼ家4世代がその伝統を守り続けている

1993年 ミシュランガイドブックにて 2つ星

同年、MOF(フランス優秀職人賞)を受賞

540-0031 大阪市中央区北浜東6-9 ルポンドシエルビル

TEL 06(6947)0888

<http://www.pont-de-ciel.co.jp>

LE PONT DE CIEL



**Menu Spécial GUY LASSAUSAIE**  
**2016**

**Gelée de chou-fleur, tartare de Saint-Jacques,  
Chantilly à l'encre de seiche, sommité croquante**  
帆立貝のタルタル、カリフラワーのジュレ  
いか墨のシャンティ

**Crème froide de courgette et tapenade d'olives vertes,  
crabe au basilic, bavarois au jus d'étrilles**  
ズッキーニのクリーム、グリーンオリーブのタップナード  
バジルの香る蟹とババロア

**Omble croustillante servi tiède, velouté de sésames noirs,  
huile de persil plat**  
ほんのり温かい オンブル（岩魚）のクルスティアン  
黒胡麻のソース、パセリオイル

**Contre-filet de bœuf simplement rôti,  
Parmentier de queue de bœuf à la moelle et topinambours au truffes,  
jus de cuisson et émulsion foie gras**  
黒毛和牛ロース肉のロースト  
牛テールのパルマンティエ トリュフ香る菊芋  
フォアグラのエミュルション

**Assiette de fromages des régions de france**  
フランス産フレッシュチーズ

**Clémentine givrée, granité au Muscat de Beaume de Venise**  
蜜柑のジブレ、甘ロマスカットワインのグラニテ

**Œuf coque à la neige, crémeux Guanaja café,  
mouillette de brioche perdue au Vieux Rhum**  
ウフ・コック・ア・ラ・ネージュ  
グアナラショコラのクリームコーヒー風味  
古ラム酒香る ブリオッシュのパンペルデュ

**Mignardises**  
小菓子

LE PONT DE CIEL