

初夏の味覚 賞味会

洋食料理長 山田がこだわった旬のアレンジ。
美食家には堪らない食材を使用した
初夏の特別なディナーをお楽しみください



2026年6月27日(土)

限定40名様

時間 18:00~
(受付17:30~)

会場 6階 ル・ボナール

料金 ¥18,000
【ペアリング各種1杯付き】
(コース料金・税金・サービス料込み)



MENU

PREMIER
キングサーモンのマリネ キャビア
豊田産蜂蜜のゴルゴンゾーラクリーム

DEUXIEME
名古屋コーチン トリュフのクロケット
コーチン卵のグリビッシュ

POISSON
三河一色産鰻まぶし フォワグラのポワレ
自分流にアレンジして

GRANITÉ
文旦のグラニテ

VIANDE
宮崎牛フィレ肉のグリル ソースポルドレーズ
赤玉葱のコンディマン

DESSERT
ホワイトチョコムース ライチソース

パン
コーヒー



PROFILE

山田 龍典 やまだ たつりのり

- ・1966年生まれ
- ・1984年 カフェダイニングでアルバイトをきっかけに調理師をめざす
- ・1988年 呉竹に入社 鉄板料理呉竹館店勤務
初めて鉄板料理を経験し鉄板料理の基礎となる
- ・1990年 名古屋金谷ホテルに調理スタッフとして入社
1年後にレストラン店長就任
- ・2000年 ジェムカワグチ入社
主にF1や鈴鹿8時間耐久レースMOTOGPなどのケータリング業務をこなす。
2012年調理部統括課長就任
- ・2014年 名鉄トヨタホテル洋食調理課長として入社
翌年洋食調理副料理長
- ・2016年 洋食調理料理長就任
2022年7月から2年間ANAクラウンプラザホテル
グランコート名古屋洋食副料理長兼レストラン
スターゲイトシェフとして出向

2019年専門調理師免許所得

- ※数量限定
- ※追加のペアリングドリンクは別途料金がかかります
- ※3日前までにご予約ください
- ※公式LINE会員証提示で¥1,000割引

※仕入れ状況等により食材の産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます

