

報道関係者各位

53 By The Sea (フィフティスリー バイ・ザ・シー)
EVENING EXTRAORDINAIRE
 featuring Chef KUNIO TOKUOKA KYOTO KITCHO
 and Chef ALAN WONG

「京都吉兆」徳岡邦夫氏とAlan Wong(アラン・ウォン)氏によるスペシャルディナーを開催

国内挙式や海外挙式、ウエディングドレスなど、上質な結婚式をプロデュースする総合ブライダル企業のTAKAMI BRIDAL (高見株式会社 本社：京都市下京区、代表取締役 高見重光) が運営するハワイのレストラン・53 By The Sea (フィフティスリー バイ・ザ・シー) は、2017年2月9日(木)・10日(金)、京都・嵐山に本店を構え日本料理界を牽引する「京都吉兆」徳岡邦夫氏とハワイリージョナル キュイジーヌのパイオニアであるAlan Wong(アラン・ウォン)氏による夢の饗宴「EVENING EXTRAORDINAIRE」(イブニング・エクストラオーディーナール)を開催いたしました。



「EVENING EXTRAORDINAIRE」では、スターシェフのふたりがハワイと日本それぞれの文化を取り入れ趣向を凝らしたコース料理を提供。2日間で200名にもわたるお客様がお越しくださり、異国文化の夢のようなコラボレーションとおもてなしの心、優雅なくつろぎの時間をお楽しみいただきました。

53 By The Seaは今後も、約100年の歴史を持つTAKAMI BRIDALが大切にしてきた「しつらい、もてなし、ふるまい」の文化、ハワイに根付く「Aloha」の精神を大切に、お客様の心を動かすような料理・空間を提供してまいります。



FIFTY THREE
BY THE SEA

2012年にオープンした「53 By The Sea」は、ワイキキから車で約10分のカカアコエリアにあります。ウエディングベニュー「The Terrace By The Sea」の1階に位置し、ハワイの美しい海と空、ダイヤモンドヘッドを一望できるダイニングルーム・バー・テラス席をご用意しております。シェフ自らが地元の農園を訪れて厳選した彩り野菜やシーフード、最高級ステーキなどこだわりの食材を使用し、ハワイへの想いをベースにしたハワイリージョナル キュイジーヌをお楽しみいただけます。



TAKAMI BRIDAL
since 1953

〈本リリースに関するお問い合わせ先〉
 TAKAMI BRIDAL メディアリレーション：伊藤・浮津・酒見
 東京都港区南青山3-17-14 中山ビル6F
 Tel.03-6804-2721 Fax. 03-6804-1508
 Email. y-ito@takami-bridal.com
 HP. http://www.takami-bridal.com

■ MENU ■



Amuse-bouche
(ホタテとヤシの芽のロースト)
 Seared scallops, heart of palm, cacao nibs, katsu dashi
 By Chef Kunio Tokuoka



Ahi Poke (アランスペシャル アヒポケ)
 Moromiso, wasabi tapioca, aonori, genmaicha
 By Chef Alan Wong



Abalone Chawanmushi
(低温調理アワビ茶碗蒸)
 Slow cooked abalone chawanmushi with liver sauce,
 smoked egg white
 By Chef Kunio Tokuoka



Intermezzo (トマトのマリネ)
 Heirloom tomato, li hing mui dressing
 By Chef Alan Wong



Seared Foie Gras (フォアグラのソテー)
 Green apples, macadamia nuts, maple syrup, Vermont cheddar,
 itogaki, sweet soy
 By Chef Alan Wong



Unagi Kabayaki
(鰻の蒲焼き 昆布とハワイ野菜)
 Grilled freshwater eel with kombu and local seasonal vegetables
 By Chef Kunio Tokuoka



Butter poached Keahole lobster
(バターポーチ ケアホレ産 ロブスター)
 Dried scallop ham broth and garlic black pepper oil
 By Chef Alan Wong



Intermezzo
(ハワイの果物と野菜のシャーベット)
 Orange, pineapple, parsley, celery sorbet
 By Chef Kunio Tokuoka



Slow Cooked Wagyu
(低温調理和牛と木の子玉葱リゾット)
 Kinoko mushroom and onion risotto, onsen tamago
 By Chef Kunio Tokuoka



Matcha Tiramisu
(抹茶ティラミスと和三盆ナッツ)
 Matcha tiramisu, wasambom, macadamia nut
 By Chef Kunio Tokuoka