

インターコンチネンタル パリ ル・グランのブッシュドノエル 今年もインターコンチネンタル パリ ル・グランのブッシュドノエルが発表されました



今年もインターコンチネンタル パリ ル・グランの恒例のブッシュドノエルが発表されました。

2016年のクリスマスは、香ばしいブッシュをスターターに、そして白いブッシュドノエルでお食事を締めくくります。新エグゼクティブシェフ、ローラン・アンドレが、伝統的なクリスマスにカフェデウラペらしいテイストを加えてお届けします。丸いドーム型は、ご存知オペラ地区の象徴であるオペラ座ガルニエ宮をモチーフとしています。オペラ座の隣という、ベストロケーションに建つインターコンチネンタル パリ ル・グランらしい作品となりました。

デビッシュブッシュは、ランド県産のフォアグラを使ったドーム型の前菜です。いちじくのコンフィを隠し味にジンジャーブレッドスパイスを効かせた一品です。カカオパウダーで綺麗にお化粧されて、デザートのような佇まいです。

エンジェリックブッシュは、チーフパティシエ、ドミニク・コスタとローラン・アンドレとのコラボから生まれました。

コルシカ産のマーマレードがトッピングされたマドレーヌケーキをフロマーージュブランで包み、シャンパンのジュレがクリスマスらしい華やかな味わいをお届けします。

発売は
2016年12月19日から2017年元旦まで。

6-8名様でお楽しみいただけるサイズです。
各100個限定発売

デビッシュ：96ユーロ

エンジェリック：65ユーロ

お持ち帰りは48時間前の要予約

Nov. 2016

伊関有里子 | セールス&PR リプレゼンタティブジャパン

Yuriko Iseki-Palacoeur | Sales&PR Representative, Japon

InterContinental Paris Le Grand

Phone: + 81 (0) 80-5498-9788 |

Email: yuriko.iseki@legrandparis.jp

日本語ウェブサイト <http://www.legrandparis.jp>