Dîner Amical d'été
de l'Académie Culinaire de France Japon
フランス料理アカデミー日本支部
夏のディネ・アミカルのご案内

2025 年 7 月 24 日（木）

Chers membres, chers académiciens, Je suis heureux de vous annoncer notre prochain dîner amical de l'ACF Japon, qui aura lieu le **24 juillet 2025** au restaurant **« Loiseau de France »** à **Kagurazaka**.
Nous aurons le plaisir de nous retrouver dans un lieu raffiné et plein de charme, où la cuisine élégante et contemporaine de la **cheffe Blanche Loiseau** saura ravir les papilles de nos académiciens.
Issue d'une grande lignée culinaire, **Blanche Loiseau**, fille du légendaire Bernard Loiseau, suit avec talent les traces de son père tout en affirmant sa propre sensibilité gastronomique. L'ouverture du restaurant **« Loiseau de France »** à Kagurazaka s'inscrit dans le développement ambitieux du **groupe Loiseau**, qui rayonne désormais jusqu'au Japon.
Ce dîner sera l'occasion unique de découvrir l'univers raffiné de cette maison d'exception, entre tradition française et inspirations contemporaines, dans une ambiance chaleureuse et académique.
⚠️ **Le nombre de places sera plus important que lors de notre précédent dîner, mais il est tout de même vivement conseillé de réserver rapidement.**
Ne manquez pas ce troisième rendez-vous de l'année 2025 de la **délégation Japon de l'Académie Culinaire de France** !

フランス料理アカデミー日本支部から、「ディネ・アミカル」のお知らせです。
このたび、**アカデミー・キュリネール・ド・フランス 日本支部**の次回親睦ディナーのご案内を申し上げます。 開催日は **2025 年 7 月 24 日**、場所は**神楽坂**に新しくオープンしたレストラン **「Loiseau de France（ロワゾー・ドゥ・フランス）」**です。
洗練された魅力あふれるこのレストランで、**ブランシュ・ロワゾー**シェフによるエレガントで現代的なフランス料理をご堪能いただけます。
彼女は、フランス料理界の伝説的人物である**ベルナール・ロワゾー氏**の娘であり、その偉大な足跡を継ぎながらも、自身の感性と創造力で新たなガストロノミーの世界を築いています。
この神楽坂店のオープンは、**ロワゾー・グループ**の国際的な展開の一環であり、同グループの日本初進出として注目されています。
このディナーは、伝統と革新が調和する一流メゾンの美食の世界を体験できるまたとない機会となるでしょう。和やかでアカデミックな雰囲気の中で、美味と交流をお楽しみください。
⚠️ **今回は前回よりも多くのお席ご用意しておりますが、お早めにご予約をお願い致します。**
アカデミー・キュリネール・ド・フランス 日本支部の 2025 年第三回目となるこの特別な集いを、どうぞお見逃しなく！
皆様のご参加を心よりお待ちしております。

フランス料理アカデミー日本支部 会長 フィリップ バットン
Académie Culinaire de France Délégation du Japon Président Philippe BATTON

会　場：ロワゾー・ドゥ・フランス **(Loiseau de France)**

〒162-0826 東京都新宿区市谷船河原町 15 TEL：03-6280-7803

日　時：2025 年 7 月 24 日（木）

受　付：19 時 00 分　開　宴：19 時 30 分

会　費：お 1 人様 16,000 円（ディナー、ドリンク、税・サービス料込）

お申込みは、同封の申込書にてメール又は FAX をお送りください。

MENU

Amuse-bouche アミューズ・ブーシュ

Velouté froid de légumes primeurs
et Cuisses de grenouilles, sauce purée d'ail et persil
春野菜の冷製ヴルーテ
キュイス・ド・グルヌイユ、ニンニクとパセリのピューレソース

Entrée 前菜

Salade de taboulé au crabe et caviar
蟹とキャビアのタブレサラダ

Poisson 魚料理

Bar rôti à la sauce béarnaise,
スズキのロースト、ベアネーズ・ソース

Viande 肉料理

Pintade au vin jaune et légumes de saison
黄ワイン風味のホロホロ鳥　季節野菜添え

Dessert デザート

Mousse de fromage blanc, compotée d'agrumes et gelée gin tonic
フロマージュ・ブランのムース　柑橘のコンポートとジントニックのジュレ

Café et Mignardises
コーヒー、ミニャルディーズ

Les VINS

Champagne Veuve Fourny Blanc de Blanc Extra brut
シャンパーニュ・ヴーヴ・フルニー　ブラン・ド・ブラン　エクストラ・ブリュット

Chardonnay Terre de Lune
シャルドネ　テール・ド・リュンヌ

Pinot noir Terre de lune
ピノ・ノワール　テール・ド・リュンヌ

Médoc cru Bourgeois 2016 Château Loirac
メドック　クリュ・ブルジョワ 2016　シャトー・ロワラック

Champagne Veuve Fourny Cuvée "R" Extra Brut 1er Cru
シャンパーニュ・ヴーヴ・フルニー　キュヴェ "R" エクストラ・ブリュット　プルミエ・クリュ