

2.11
sat



ステファン・ヴューと一緒に
チョコレートボックスを作ろう。



ステファン・ヴュー プロフィール

- 1998年 仏デザートコンクールのジュニア部門で優勝。「リシャル・クタンソー」、
「ギィ・サヴォワ」といった名だたるレストランで修行を積む。
- 2001年 「世界一のパティシエ」といわれるピエール・エルメ氏に弟子入り。
エルメブランドの日本進出の一員として来日。
- 2003年 資生堂に活躍の場を移し、資生堂バーラーの指揮を担う。
- 2006年～グローバルダイニング エグゼクティブ・パティシエとして、
レストラン、カフェのスイーツ部門、
チョコレート専門店「デカダンス ドュ ショコラ」の指揮を担う。

<http://decadence.jp>

2.14
tue



MY SWEET COURSE

molecular amuse assortment

モラキュラー アミューズ アソート
ニュースタイルカブレゼ、球体味噌、フォアグラマカロン

almond espuma chorizo crumble

アーモンドエスプーマ チョリソークランブル

crab gaspacho meli-melo

蟹のガスパッチョのメリメロ
アボカド、角切り甘いトマト、オリーブオイルアイスクリーム

roasted lobster

ローストロブスター
甘口ワインとバニラソース、ポテトニョッキ、ミニ野菜

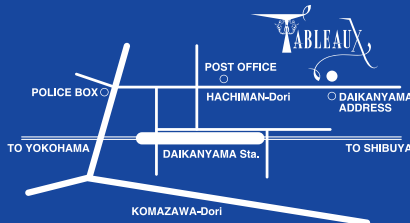
roasted duck

ローストダック
レッドワインオニオンジャム、スイートサワーソース

chocolate buffet

ショコラビュッフェ

※画像はイメージです



タブローズ (代官山)
東京都渋谷区猿樂町 11-6
サンローゼ代官山 B1
03-5489-2201
<http://www.tableaux.jp>