

特別編

フォレストだより

クリスマスも近づき寒さが身にしみる今日この頃ですが、この度寒さも吹っ飛ばすような素敵な催し物を企画いたしました！！

その内容はというと・・・目で楽しみ、舌で感じる！ 令和元年12月10日 元ホテルオークラ 吉野博昭シェフによる

『フランス料理 スペシャルメニュー』です！！皆様存分に堪能出来ましたでしょうか？

【本日のスペシャルメニュー】

- ・ご飯
- ・ミネストロン
- ・サーモンソテーハウレン草クリーム仕立モルネ焼き
- ・カラフルデリサラダ
- ・洋ナシコンポートとゼリー ブルベリーソース



吉野 博昭シェフのご紹介

1974年 ホテルオークラ入社

1980年～ホテルオークラアムステルダム、フランス日本大使館、

ジャマン・タイユバン等のフランス三ツ星レストラン

にてフランス料理を学ぶ。

1986年 帰国後、ホテルオークラ東京シェフとして勤務

現在 エームサービス（株）にて専門調理アドバイザー

として活躍中



シェフじきじきにメニューの紹介をしてくださったり、ご利用者の目の前で盛り付けを見せてくださいました！また、食べている利用者様の近くまで行き、気さくに声をかけられ笑顔で会話される様子が見られました。料理を食べ終えた利用者様からは「また食べたい。」との声が多く聞かれました。

