



### 12/23(土)

## Jazz Dinner 2023

### 原田 せな (はらだ せな)

3歳よりヴァイオリンを始める。フェリス女学院大学音楽学部演奏学科卒業。  
大学在学中より、サロンコンサートを中心にアーティスト (EXILE ATSUSHI, BENI, 乃木坂46, 矢沢永吉など) のライブサポート、レコーディング、ソロ演奏に力を注ぐ。  
これまでに故山本真嗣、島根恵、ヴァニッシュホーファー、渡部基一、故名倉淑子の各氏に師事。  
2021年より個人音楽教室を設立。園児から大人まで幅広くヴァイオリン指導を行なっている。  
2023年6月CD ファーストアルバム「M」を製作、現在発売中。



### 奥谷 翔 (おくや しょう)

愛知県西尾市生まれ、6歳よりピアノを始める。名古屋市立菊里高等学校音楽科、東京藝術大学音楽学部器楽科を卒業。同大学院音楽研究科修士課程を修了。ミュンヘン音楽・演劇大学マイスタークラス課程を修了。  
第64回全日本学生音楽コンクール名古屋大会高校の部第2位。第14回シヨパン国際ピアノコンクールin Asiaプロフェッショナル部門アジア大会入選。平成26、27年度宗次エンジェル基金/新進演奏家国内奨学金奨学生。他多数受賞。  
これまでに長谷部裕子、三宅美鈴、佐野翠、西川秀人、東誠三、ミハエル・シェーファーの各氏に師事。



### 12/24(日)・12/25(月)

### 木全 希巨人 (きまた きみひと)

エレキベース・コントラバス奏者。  
現在、自分自身に『自然体かつ素直』な表現を求め、そして、ジャンルにとらわれず『良い音楽』を求め、年間200本を超える演奏活動とともに、音楽講師としても活動するベーシストである。

### 小森 佳登 (こもり かと)

7歳よりピアノをはじめ。クラシックピアノで培われた技術、感性がジャズピアニストとしても高く評価され、現在はジャンルを問わずさまざまな場所で演奏活動を行っている。また幼児から大人まで幅広い年齢層の指導に当たり、その指導力には定評がある。

¥19,500~¥21,700 ※要予約

- [Amuse] 伊勢志摩パールポークのリエットと青さのり  
フランス産フォアグラと八丁味噌のサブレ  
絹姫サーモンと林檎のグジェール
- [Entrée] 伊勢マグロと伊勢真鯛のタルタル ホワイトバルサミコのジュレとキャビア
- [Deuxieme] 岐阜県産玉ねぎと生ハムのロースト 朴葉味噌とセージの香り
- [Poisson] 三重県産平目のムース 雲丹のクリームソースとイクラ添え
- [Viande] 下記よりおひとつお選びください  
・知多牛サーロイン シェリー風味のノワゼットソース  
※25日のみ ¥19,500  
・北海道産牛フィレとリードヴォーのブレゼ  
マデラソース ¥21,700
- [Dessert] ヌガーグラッセ 安城いちごのベリーソース  
パン コーヒー又は紅茶

Option menu 目の前で仕上げるトリュフスライス All ¥1,800

lily 料理長

川田 昌志 Mr. Kanata



リリィから大切なお客様へ。  
愛知県産知多牛のサーロインは、やわらかな肉質でサシと赤みのバランスが取れたほどよい甘みのあるお肉です。また、北海道産牛フィレ肉は、きめ細かくしまりが良く、コクのある味わいが特徴のお肉です。どちらのお料理も、香り高いトリュフを添えると相性がピッタリです。お料理に合わせたシャンパン、白ワインや赤ワインでどうぞご堪能下さいませ。

※表示価格はすべて税・サービス料を含みます

