

第14回 エリーゼ音楽祭 全国大会 レセプション会場のご案内

エリーゼ音楽祭のレセプションは、金・銀・銅各賞の発表、各特別賞の発表と表彰式が行われるだけでなく、音楽を愛する仲間と共にする時間。審査員の先生やスタッフも含め、1年間の演奏の振り返り、翌年の選曲や練習に向けた想いを、美味しい食事とお酒を片手に、語り合しましょう。新しい“音楽”に、向けて。

★立食ディナーです。 (ご出席者のレセプションお食事代は、全国大会参加費に含まれています。)

2024年11月3日(日)・4日(月・休)・5日(火)

<大会会場> 日経ホール

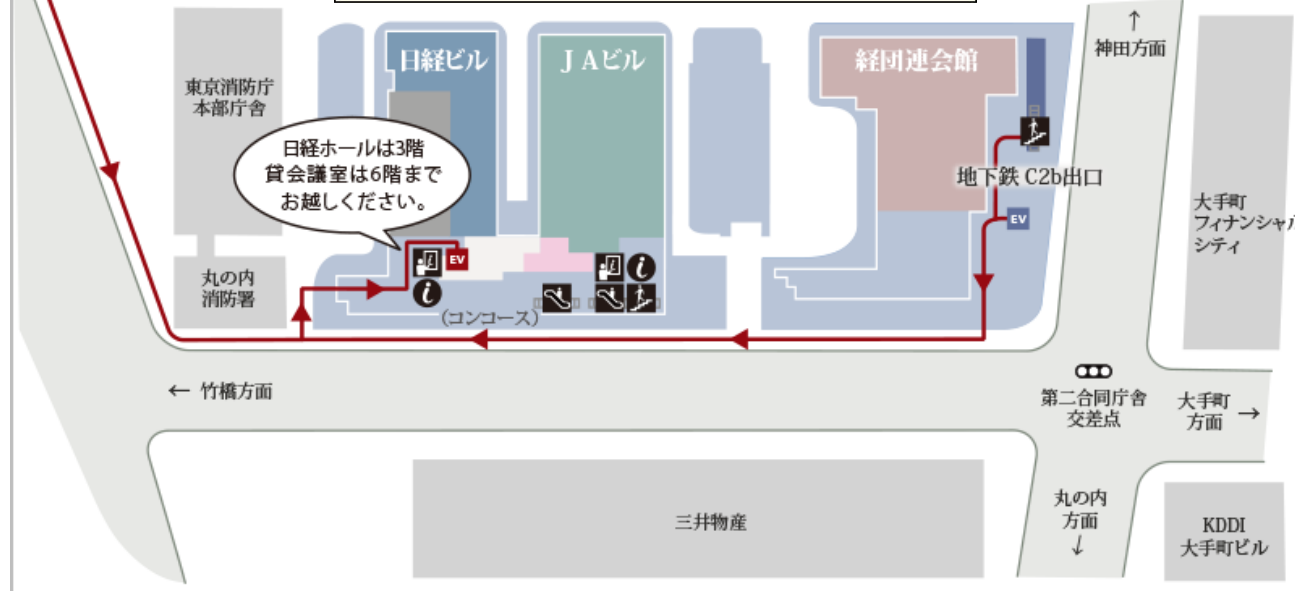
(レセプション会場)

日経ホール ホワイエ

〒100-8066 東京都千代田区大手町1丁目3-7 日経ビル 3階
今回は、音楽祭会場での実施ですので、ご移動不要です。



催事案内
案内マップ



エリーゼ音楽祭レセプション

パーティーメニュー

MENU

第1日 11/3

- ・アペタイザー3種の盛り合わせ
合鴨のロースト・トリュフ添え
旬の野菜の新鮮マリネ
マーシュとシュリンプのCocktail
- ・厳選! 季節のサラダ~LAスタイル~
・フリッティインサラダ
- ・【NEWYORKSTYLE「SUSHI」の2種盛り合わせ】
スモークサーモンと五穀米の飾り寿司
自家製ローストビーフロール
・NYスタイルロール
- カリフォルニアロール~Madison, St~
チャイニーズロール~Canal, St~
ジャパニーズロール~Fort Lee~
・NIGIRI「SUSHI」
・「Teriyaki」
・ベイクドスイーツ

第3日 11/5

- ◆ブロッコリーと生ハムのサラダ
◆2種のピンチョス
◆自家製ローストビーフ
- ◆カリブ風ジャークチキン【チーフ】
◆ミニバーガーピンチョス
◆肉寿司
- ◆ビーフトマトシチュー【チーフ】
- ◆BBQグリルアソートB(牛モモ、ソーセージ)
◆野菜とサーモンのソテー【チーフ】
- ◆玉ねぎとオリーブオイルのペンネ【チーフ】
◆プロシュートピッツァ
◆ミートオムレツ【チーフ】
◆季節のロールケーキ

第2日 11/4

- ・産直野菜のパーニャカウダ
・ジュレカクテルアソート
・レバーパテのカナッペ
- ・若鶏のオープン焼きレモンペッパー風味
・ポルチーニ入りポテトケーキ
・生ハム・アソート
- ・自家製ローストビーフのロール寿司
・手まり寿司
- ・ブレッドアソート=feat Style Bread=
・厳選ポークのミラノ風カツレツ
・シェフ特製ピッツァ
- ・季節のフルーツ盛り合わせ
・ケーキ&スイーツアソート

