

第13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。)

2023年11月3日(金・祝)・4日(土)・5日(日)

<大会会場> ヤマハホール

(レセプション会場)

コートヤード・マリOTT銀座東武ホテル

〒104-0061 東京都中央区銀座6-14-10

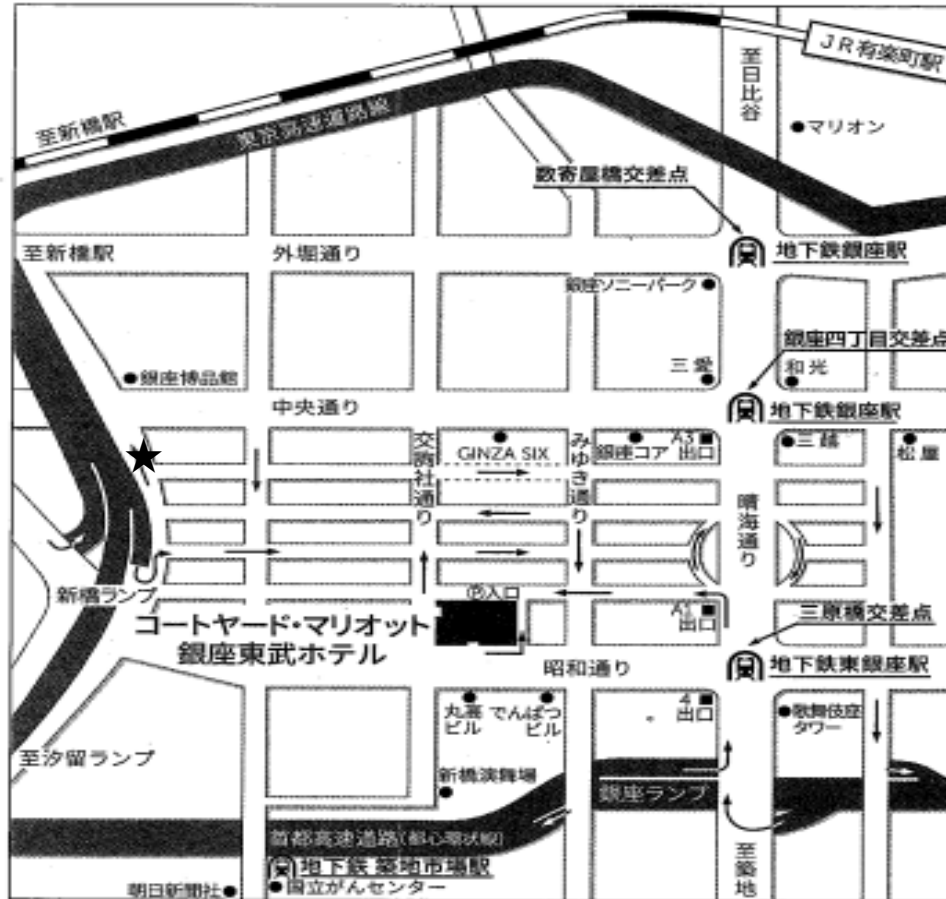
ヤマハホール(★)より、徒歩4分。

世界的に有名な東京銀座の昭和通り沿いに位置するホテル。

周囲には、ショッピング、観光、および文化施設が多数あります。

COURTYARD
BY MARRIOTT

Tokyo Ginza Hotel



土・日・祝日はホテル駐車場が大変混雑致します。なるべく電車など他の交通機関をご利用下さいますようお願い申し上げます。

地下鉄(日比谷・浅草線)東銀座駅 A1 または 4 出口より徒歩 3 分

地下鉄(丸ノ内・銀座線)銀座駅 A3 出口より徒歩 5 分

地下鉄(大江戸線)築地市場駅 A2 または A3 出口より徒歩 8 分

※ 東京駅よりタクシーで 10 分

● 地図内の矢印は一方通行を示しています。

エリーゼ音楽祭レセプションパーティー

MENU

11月3日(金)

《冷製料理》

オードブル2種盛り
胡麻をまぶしたカツオの叩き
秋の彩野菜と小えびのクリュディテ
鶏の冷製ハーブ蒸し、キノコ添え
チーズとクラッカー
サーモンと野菜のパニーニ風
ミニデザート
コーヒー

《温製料理》

一口フライ3種盛り合わせ
目鯛のポワレ、ニース風ソース
パンネと茄子のイタリアングラタン
鶏モモ肉のソテーの香味ソース
豚肩ロースのグリル、キノコのリゾット添え
本日のカレー
本日のパスタ

11月4日(土)

《冷製料理》

オードブル2種盛り
シーフードのカルパッチョ ルッコラ添え
シャルキュトリー盛り合わせとオリーブ
チキンの軽いスモーク サラダ仕立て
ショートパスタと小エビのサラダ
本日のブルスケッタ
ミニデザート
コーヒー

《温製料理》

白身魚のスティックとゴボウチップ ホットチリソース
目鯛のスチーム バジル風味のクリームソース
パンネと茄子のイタリアングラタン
チキンの唐揚げと2色のビーマンマリネ
豚肩ロースのグリル、カボナータ添え
ソーセージとポテト
ベジタブルカレー

11月5日(日)

《冷製料理》

スモークサーモンとアスパラのクリュディテ
エビとベビーリーフのサラダ、ブルーチーズと共に
シャルキュトリー盛り合わせとオリーブ
コールドビーフと茄子のマリネ
3種のオープンサンドイッチ
フルーツ盛り合わせ
ミニデザート
コーヒー

《温製料理》

サーモンポワレ フレッシュトマトのソース
エビとホタテのラグー サフラン風味
スパニッシュオムレツ
鶏モモ肉のソテーの香味ソース
牛ロースステーキと温野菜
本日の焼きそば
ビーフとキノコのピラフ

