



シェフズ・キッチン・イン・青山

CHEF'S KITCHEN IN AOYAMA VOL.11

シェフズキッチンin青山 vol. 11

2015年7月13日(月)午後7時スタート

笹森 通彰

(青森県 オステリア エノテカダ・サスィーノ 第5回料理マスターズ受賞)



津軽の夏のご馳走でおもてなし

最高のおもてなしのために、お店で使用する食材は野菜をはじめ生ハム、チーズ、ワインに至るまで、出来る限り自分で作る笹森シェフ。地元弘前をこよなく愛し、生産者のところを走り回って常に向き合っているからこそ手に入る安全で安心、かつおいしい津軽食材のイタリアン。都会の喧騒とは異なる弘前の豊かな時間が感じられる食事をお楽しみください。

会場: レストランCAY(東京・青山・スパイラルB1)

東京都港区南青山5-6-23

TEL: 03-3498-5790

会費: 15,000円 (ワイン白・赤つき

税・サービス料込)

メニュー:

鱈ヶ沢産ジャージーミルクの自家製ブッラータと自家製生ハム
地鶏シャモロックレヴァーのパスティッチョ、自家農園のインサラータ
津軽の海の幸の冷製スパゲッティ
弘前産馬肉のTボーンのパステッカ
ジャージーミルクの一口自家製チーズと弘前産さくらの蜂蜜
自家農園の木苺のザバイオーネグラタン
*仕入れ等の都合により変更になる場合がございます。

定員: 80名(先着順受付、会費入金後に予約確定します)

お申込み方法: 倶楽部ホームページ <http://ryori-masters.jp> または
裏面申込用紙に記入の上、FAX (03-3568-2971)
へお送りください。



東京外環線・半蔵門線・千代田線「表参道駅」B1出口前
丸の内線出口より渋谷方向へ1分。

料理マスターズ

シェフズキッチン

「料理マスターズは、農林水産省が制定した料理人顕彰制度です。日本の第一次産業の活性化に貢献している料理人を国が表彰することで日本の食を支えるシステムを強化し、食と農林水産業をつなげることを通じて、食材生産の現場である地方が活性化することを目標としています。素晴らしい食材を使った地方のお店には都会からお客さんが訪れて観光関連産業なども盛んになります。素晴らしい食材生産者とその食材の魅力を極限まで引き出している料理マスターズ受賞者の方々による一期一会の食事会が、このシェフズキッチンです。詳細は、弊倶楽部のwebサイト、<http://ryori-masters.jp>をご覧ください。

料理マスターズ

サポーターズ倶楽部

料理マスターズサポーターズ倶楽部は、料理マスターズの受賞者と制度の趣旨にご賛同いただいている協賛企業がメンバーです。「見つける」「称える」「育てる」という3つの観点から「料理マスターズ」制度を支援し、民間の立場からこの制度を盛り上げる活動を展開してまいります。いまここに、「貢献する・還元する」という要素を加えたいと考えています。

主催: 料理マスターズ

サポーターズ倶楽部

〒107-0052

東京都港区赤坂1-14-5

アークヒルズエグゼクティブタワー801

TEL: 03-3568-2475

FAX: 03-3568-2971