



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.20

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。

料理マスターズ倶楽部

料理マスターズ倶楽部は、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」「発信する」という4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

2017年3月28日(火)午後7時スタート

手島 純也

(和歌山県 オテル・ド・ヨシノ 第7回料理マスターズ受賞)



和歌山の自然の息吹を存分に

東京では桜の季節の3月下旬。フランス料理の古典をベースに、現代的なテイストで味わわせてくれる和歌山市の手島純也さんに来ていただきます。「料理はまずもって、おいしくなければならない」という手島さんが、地元の魚、ジビエを持ってやってきます。和歌山の海と山の自然を、エレガントなフランス料理で感じてください。

会場：メゾン プルミエール

お申込みいただいた方には会場までのアクセスマップをお送ります。

東京都目黒区中目黒1-1-29 TEL:03-5724-4122

会費：¥15,000(税・サービス料込、グラスワイン白・赤つき)

メニュー：

アミューズ 和歌山産太刀魚のリエット トリュフ風味
スープ 和歌山県古座川町産本州鹿のコンソメ
前菜 和歌山産イノシシのパテ
魚料理 和歌山産平鱸のロースト バターソース
肉料理 和歌山産イノシシ、鹿の赤ワイン煮のパイ包み焼き
デザート 和歌山の柑橘を使ったデザート

※メニューは仕入れの都合等により変更する場合があります

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。