



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.21

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
アーヒルズエグゼクティブタワー801
TEL:03-3568-2475
FAX:03-3568-2971

2017年6月12日(月)午後7時スタート

奥田 政行

(山形県 アル・ケッチャーノ
第1回料理マスターズシルバー賞 受賞)



夏の訪れを前に

水・雨の恵みを感じる山形の食材を味わう

梅雨は、盛りの夏や実りの秋を迎えるためになくしてはならない季節です。初夏と夏の間のジメジメとした空気を、しっとりと、涼やかに感じさせる場を、奥田シェフの世界観で作り上げます。この季節ならではの意味を味わい、自然の循環を感じさせてくれるお料理を山形の食材で表現していただきます。

会場：メゾン プルミエール

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：

春大根の冷たいクレーマーと塩もみアワビ

フグと七つのハーブのリゾット

海藻のメープルヴィネガーあえとウルメイワシ

鶏の塩麴マリネ65度火入れとウドと黄身酢とグラナパダーノ

レモンのパンナコッタとウニとイクラ

マスの骨のムニエルと夏野菜のピクルス

庄内浜の魚介のトマトソースフレグラ

牛タンのマルサラ煮と月山の山菜とごぼう

ドルチェ

*メニューは仕入れ等の都合により変更になる場合があります

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。