



シェフズ・キッチン・イン・東京

# CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.23

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9月26日(火)午後7時スタート

## 北村 竜二

(愛知県 ラ・グランターブルドゥ キタムラ  
第7回料理マスターズブロンズ賞 受賞)



## 香り高い東海の食材を味わう

世界NO.1のレストランと評されたスイスの名店「ジラルデ」でスーシェフを務めた北村竜二さん。13年にわたるヨーロッパでの修業から戻った北村さんは東海三県の食材に注目し、名古屋に本拠を構えました。海にも山にも、そして溪流にも恵まれた東海地方の食材の素晴らしさを味わっていただきます。

会場：メゾン プルミエール

東京都目黒区中目黒1-1-29

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：

\* アミューズブーシェ

\* 岐阜県本巣産 野菜のムースと

知多半島産・渡り蟹の愛知県 加藤農園産・フルーツマトのジュレ寄せ  
三河一色産・車海老を飾って

\* スパゲティーのドーム仕立て

帆立貝のムースに桑名産・蛤を忍ばせて そのカプチーノソース

\* 豊浜産・天然鯛のヴァプーブル ソース・ブルド エルベット

\* 豊橋 内田ファーム産・鶉のポーピエット ラッケ仕立て シトロン風味  
ムッシュ ジラルデのオマージュ

\* デザート

(メニューは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。