



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.25

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

2018年1月24日(水)午後7時スタート

樋口宏江

(三重県 志摩観光ホテル
第8回料理マスターズ ブロンズ賞 受賞)



みけつくに

御食国・志摩の冬の味覚をご賞味あれ！

志摩観光ホテルのある三重県志摩市は、千年以上前から、朝廷に鮑など海産物を献上する「御食国(みけつくに)」の一つとして知られていました。その歴史に新たな頁を付け加える樋口シェフ。2016年には、伊勢志摩サミットでワーキング・ディナーを提供し、各国首脳から絶賛されました。料理マスターズ初の女性の受賞者である樋口シェフに、伊勢志摩の冬の食材の魅力を十分に伝えていただきます。

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：

Amuse bouche	真珠貝柱カクテルとゆず衣焼 / スモーク鮑・肝コンフィ
Hors d'œuvre	尾鷲の海の幸 さまざまな形で
Soupe	伊勢海老クリームスープ カブチーノ仕立て
Poisson	あのりふぐのソテー マイヤーレモンと焦がしバターソース
Viande	奉納伊勢どりどりと波切節のマリアージュ
Riz	イセヒカリ米と米澤モチ麦のリゾット みえじビエ(鹿)のラグーとともに
Dessert	レッドパール 苺のヴァシュラン

※メニューは仕入れ等の都合により変更される場合があります

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。