



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.29

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

2018年9月26日(水)午後7時スタート

中道 博

(北海道 レストラン モリエール

第1回料理マスターズシルバー賞 受賞)



北海道を食べに来てください

9月も下旬になると、北海道の秋の味覚が本格的に出始めます。海のもの、山のもの、北海道を充分に感じてもらえる料理、食べてみると、きっと北海道に行ってみたくなる料理をお届けします。「モリエールらしいことをやります」、北海道を代表するフレンチの巨匠、中道さんが自信をもって皆さまの舌を魅了します。

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：¥20,000(税・サービス料込、日本酒、グラスワイン白・赤つき)

メニュー：

玉葱、とうもろこし、雲丹、毛蟹、カスベ、山葵など、北海道の秋の食材を使用した料理をお召し上がりいただきます。

*メニューは決まり次第倶楽部HPに掲載します。

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。