



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.31

2019年1月28日(月)午後7時スタート

松尾慎太郎

(大阪府 孤柳)第8回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



十時 亨

(東京都 GINZA TOTOKI)第6回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



厳冬に春へと向かう食材の息吹を感じる幸せ

魚庭と書いて「なにわ」と読みます。魚介類が豊富な大阪湾は昔、魚庭と呼ばれていました。鮮魚を得意とする大阪北新地の三ツ星・孤柳の松尾慎太郎さんは、修業していた大阪の老舗割烹・崑川の板長時代に、東京の銀座レカンの総料理長だった十時亨さんの訪問を受けました。その時の鮮烈な思いを今、伝えたいとコラボの相方に十時さんを指名。20年来の思いをもって、浪速の日本料理と銀座の自然派フレンチが出会いました。お互いの料理の味を確かめ合っ、この日、春を迎えるために真冬の食材がじっと体内に蓄え持っている息吹を感じられる料理が生まれます。

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、グラスワイン白・赤つき)

メニュー:

あんぼ柿で包んだファオワグラのコンフィ ウーロン茶のゼリー ピスタチオのプリオッシュ

田辺大根の明石鯛骨出汁含め煮

豊後水道の関鯉のそぎ造り ビスドオマール

能勢の原木椎茸と松葉蟹の双身揚げ 露の薑風味の蟹みそ ライムキャビア 花穂紫蘇

熊本産赤牛モモ肉の岩塩包み低温ロースト ハーブ風味

煮穴子 穴子の照焼き 赤ワイン風味バターライス

甘夏のゼリー寄せ ココナッツミクのグラスとチュイル添え

イチゴミルクを結んだゼリー/イチゴの葛餅 酒粕パウダーまぶし

※食材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、会費入金後に予約が確定します)

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。

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
〒105-0012
東京都港区芝大門1-7-4
トーア芝ガーデン6階
TEL:03-3568-2475
FAX:03-3568-2971