



シェフズ・キッチン・イン・東京

# CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.40 特別編

2020年8月4日(火)午後7時スタート

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

## 高田晴之

(岐阜県 日本料理たか田八祥)  
第10回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



## 脇屋友詞

(東京都 Wakiya一笑美茶樓)  
第2回料理マスターズ シルバー賞受賞



### 「新しい日常」の中で旬の鮎を味わう

新型コロナウイルス感染拡大防止対策で外出自粛が続いていましたが、ようやく非常事態宣言も解除されました。皆さま、いかがお過ごしされていらっしゃいますか。「新しい日常」の中でシェフズキッチンを再開いたします。外食が制限されてきましたので、皆さまにはできるだけ食事を楽しんでいただけるように料理マスターズが腕を振ります。今回は岐阜市の「たか田八祥」の高田晴之さんとWakiya一笑美茶樓の脇屋友詞さんという豪華な組み合わせ。最も旬な食材・鮎を中心にして日本料理と中国料理のレジェンドによるコラボメニューを作り上げます。

会場：Turandot臥龍居 東京都港区赤坂6-16-10

会費：¥22,000 (税・サービス料込、グラスワイン白・赤つき)

メニュー：

【前菜】 蒸し鶏、湯葉とほうれんそうの煎り焼き(レバー)、焼き立て炙り又焼  
名物ハリハリ、鮎の熟れ鰯サンド

【汁物】 Wakiyaと八祥の合わせ出汁  
白木耳しんじょう、枝豆白玉、網笠茸、蟹射込み、柚子

【揚げ物】 王様いたけと清流美どりの香り揚げ、翡翠茄子、海老、胡麻クリーム

【フカヒレ料理】フカヒレの煮込み、細甘長唐辛子、すっぽん射込み、ネットライスペーパー巻

【焼き物】 桑の木豆中華風煮込み、鮎の塩焼き、蓼酢ラビオリ

【肉料理】 飛騨旨豚料理、寒干し大根辛味大根共和え

【食事】 蓮の葉包み、蓮の実と鰻蒲焼、おこわ

【デザート】 青紫蘇アイス、ライチプリン

※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：60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。