



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.53

2023年11月27日(月)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
トア芝ガーデン6階
TEL:03-3568-2475
FAX:03-3568-2971

高良康之

(東京都 レストラン ラフィナージュ)
第12回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



渡辺大生

(新潟県 割烹 渡辺)
第12回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



冬の豪華な新潟食材を

和と洋のコラボで味わい尽くす

新潟の冬の食材は身が締まり脂が乗って、美味しい時期を迎えます。新潟の海と山の幸を熟知する割烹渡辺の渡辺大生さんが目利きした食材を、銀座・ラフィナージュの高良康之さんと2人で料理します。豪華な日本海の幸を中心に、高良さんのフランス料理と渡辺さんの日本料理がコラボすることで、単独では味わえない食材の魅力を引き出すことができます。本格的な冬を迎える新潟に思いを馳せ、厳しい自然が生み出す食材からできる料理をご堪能ください。

会場：アンジェロコート東京

東京都豊島区目白2丁目39-1 TRAD MEJIRO 4F

会費：¥30,000 (税・サービス料込 ワイン・ペアリング付き)

メニュー：

アミューズ

南蛮海老とパイ貝のパイ包み焼

冷菜

のどぐろあぶり 昆布め 野菜のテリーヌ

温菜

ズワイガニのロワイヤル しょっから鰯バター風味

しのぎ

子持ち鮎のリゾット 新潟地酒粕ブルーチーズ

魚

寒平目のスープ・ド・ポワソン

肉

真鴨炭火焼 サルミソース 山葵 やわ肌葱

デザート

ジャージー牛乳 佐渡バター あんぽ柿 ブーダンノワール

※仕入れなどの都合により変更になる場合があります

定員：60名(先着順受付、会費入金後に予約確定します)

※18歳未満の方はお申込み、ご来場できませんので、ご了承のほどお願い申し上げます。

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。