



シェフズキッチン
特別編

CHEF'S KITCHEN

in 宇都宮 特別編

2020年1月18日(土)午後5時30分

音羽和紀

(栃木県 オトワレストラン)
第1回料理マスターズシルバー賞受賞



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



浪速の日本料理の粋と栃木フレンチのセンスが

出会いました

海の魚の料理が得意な大阪の日本料理の名店「孤柳」松尾慎太郎さんが、海のない栃木県にやってきて、レジェンドシェフの音羽和紀さんとコラボします。磨かれた日本料理の粋と栃木食材を使ったフレンチのセンスがぶつかって、里と海をつなぐとても素敵な料理ができました。

会場:オトワレストラン 宇都宮市西原町3554-7

会費: ¥20,000(グラスワイン白・赤込)税・サービス料(10%)別

メニュー:

温アミューズ:和洋で1品ずつ

冷アミューズ:和洋で1品ずつ

前菜:ウナギ、フォアグラ、野菜

前菜:海老芋、すっぽん、あんかけ

魚料理:ふぐ、洋風付け合せ

肉料理:足利マール牛、和風ソース

デザート:イチゴのデザート

プチフル

※メニューは仕入れ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。

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