



シェフズキッチン・特別編

# CHEF'S KITCHEN

## in 京都 特別編

KANSAI SPECIAL

### 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。

基本的に2か月に一度の開催。毎回違った料理マスターズのコラボレーションによる料理は、唯一無二の料理。お店に伺っても食べることのできないこの日だけの料理をご堪能ください。詳細は、弊倶楽部のwebサイト、<https://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料理マスターズ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」「貢献する・還元する」という5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います。

主催：料理マスターズ倶楽部  
<https://ryori-masters.jp>  
TEL:090-4565-7143

2025年2月10日(月)午後6時30分スタート

開場：午後6時00分

## 川島 宙

(奈良県 アコルドゥ)  
第5回料理マスターズ シルバー賞受賞



## 宮本けんしん

(熊本県 antica locanda MIYAMOTO)  
第4回料理マスターズ シルバー賞受賞



### 火の行事に春の香り

2022年から3年振りの関西スペシャル。今回は、記憶という店名を冠する『アコルドゥ』川島さん、薪火に原点回帰を見る『アンティカ ロカンダ ミヤモト』宮本さん、そしてゲストソムリエとして、2023年のA.S.I.世界最優秀ソムリエコンクールで世界第5位の入賞を果たした『ザ・サウザンド京都』シェフソムリエ・岩田さんがコラボレーションに華を添えます。テーマは「火の行事に春の香り」。もうしばらくすると、奈良ではお水取り、熊本では阿蘇の野焼きが行われ、それぞれに春を告げる火の行事が始まります。一足早く、京の都で春の香りを感じていただく関西スペシャル。是非お越しください。

スペシャル・ソムリエ

## 岩田 渉

(ザ・サウザンド京都)



会場：会場：ザ・サウザンド京都-THE THOUSAND KYOTO- 宴会場「千」  
京都府京都市下京区東塩小路町 570番

JR 京都駅 中央口(烏丸口：ニデック京都タワー側)から、東へ徒歩約2分

会費：¥35,000 (税・サービス料込 ペアリング付き)

メニュー：

- ・始まりの一口
- ・大和大鉄砲のブランマンジェとまめくら大豆 熊本えびの瞬間燻しと赤ピーマンのジュ
- ・奈良・倭鴨の燻したタルタルとラルドオリーブの土にまみれた熊本野菜 あすかりビーのソルベ
- ・大和橋麩 マグロのコンソメとアマゴの黄金キャビア 大和肉鶏節
- ・季節の魚のフリット けんしん・渾身の生ハム 大和真菜のエッセンス
- ・赤牛のアサード自家製塩鱈と大和橋胡椒のエスケシャード 三年熟成高菜のチュミチュリ
- ・『イツモソコニアルモノ』カカオの山肌と古都華苺
- ・それぞれの小菓子

※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、会費入金後に予約確定します)

※20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：裏面のQRコード、倶楽部ホームページ <https://ryori-masters.jp>