



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.28 特別編

2018年7月23日(月)午後7時スタート

高橋義弘

(京都府 瓢亭)第7回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



生江史伸

(東京都 レフェルヴェソンス)第6回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



敬愛する生産者の食材を伝統と革新で料理する

今回は特別編として「レフェルヴェソンス」で40名様限定で開催します。400年以上続く京都の老舗「瓢亭」の15代目主人の高橋義弘さん。食を通じて京都の風情を伝える時間を提供しています。東京・西麻布で自然・環境・平和・地球といった普遍的なテーマを感じさせる独創的なフランス料理を提供する「レフェルヴェソンス」の生江史伸さん。前進を続ける和と洋の同年代のシェフが1つの皿を2人で仕上げ、日本の新しい料理を提案します。

会場:レフェルヴェソンス

東京都港区西麻布2-26-4

会費: ¥30,000(税・サービス料込、グラスワインつき)

メニュー:

先付 瓢亭卵・ちまき(ぐじの寿司)
雲丹ととうもろこし・鮎 苦うるか焼き

お造り 鯛

椀 鱧

焼き物 夏鹿 加茂茄子

炊き合わせ トマト オクラ 小芋 南瓜 蓮根

酢の物 蟹 冬瓜

ご飯 枝豆ご飯

甘み さくらんぼ

*メニューは当日の仕入れ等の都合により変更される場合がございます

定員:40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> よりお申込み下さい。

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

〒107-0052

東京都港区赤坂1-14-5

アークヒルズエグゼクティブタワー801

TEL: 03-3568-2475

FAX: 03-3568-2971