



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.55

2024年3月27日(水)午後7時スタート

中道 博

(北海道 レストラン モリエール)
第1回料理マスターズ ゴールド賞受賞



松尾 慎太郎

(大阪府 弧柳)
第8回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



現代の北前船が北海道と大阪をつなぎます

今回は札幌市のフランス料理・モリエールの中道博さんと、大阪市の日本料理・弧柳の松尾慎太郎さんのコラボレーション。モリエールからは中道さんを支える大黒柱の今智行さんにも来ていただき、実質3人でのシェフズキッチンになります。北前船は日本海経由の北回り航路で大阪と北海道の間の食材だけでなく食文化をつなぎました。その歴史に思いを馳せ、「現代の北前船」ともいえる今回のシェフズキッチンで、北海道と大阪をつないで皆さまに料理を楽しんでいただきます。

会場: アンジェロコート東京
東京都豊島区目白2-39-1 TRAD MEJIRO 4F
会費: ¥35,000 (税・サービス料込 ペアリング付き)
メニュー: ふきのとうのフリット

厚岸カキエもん 蛤
春爛漫の共演サラダ
桜鱒コンフィ 碓井エンドウ
岩波豚しゃぶしゃぶ 若牛蒡
比内鶏きりたんぼ風ポトフ
山葵-日本酒-百合根デザート3種
黒文字茶

※メニューは仕入れ等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。

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
トーア芝ガーデン6階
TEL: 03-3568-2475
FAX: 03-3568-2971