



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.59

2024年12月4日(水)午後7時スタート

奥田政行

(山形県 アル・ケッチャーノ)
第3回料理マスターズ ゴールド賞受賞



高橋拓児

(京都府 木乃婦)
第8回料理マスターズ シルバー賞受賞



おいしい料理には理論(わけ)がある

今回は山形県のアル・ケッチャーノの奥田政行さんと京都・木乃婦の高橋拓児さんのコラボレーション。奥田さんは独自の「奥田理論」に基づく料理を展開しています。高橋拓児さんは料理人では稀有の博士号を持ち、日本料理に合うワイン造りもしています。このお二人に共通するのが、おいしさを理論的に捉えて料理を造り上げていること。食材の特徴に応じた温度の攻め方、味覚の分析と食材の組み合わせ方など、すべてに理論の裏付けがある料理です。おいしさを舌で味わうだけでなく、頭でも納得できる機会です。二人のシェフからお聞きになった話は他の人に話したくなること請け合いです。一口で二度楽しめる今回のシェフズキッチンに是非お越しください。

会場:会場:エネコ東京 東京都港区西麻布3-16-28 Toki-On 西麻布

会費: ¥35,000 (税・サービス料込 ペアリング付き)

メニュー: (詳しいメニューは決まり次第、倶楽部HPに掲載します)

冷前菜
温前菜
椀仕立てスープ
パスタ
魚料理
肉料理
デザート2品

お申込みはコチラ



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

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

〒105-0012

東京都港区芝大門1-7-4

トア芝ガーデン6階

<https://ryori-masters.jp>

料理マスタース倶楽部 宛

参加申込書

基本は1組2名様までの書式になっています。
3名様以上の場合は、お手数ですが、複数回のお申込み手続きをお願いいたします。
お問い合わせいただければご相談に応じます。

シ
フ
ス
キ
チ
ン
イ
ン
東
京

CHEF'S KITCHEN
IN TOKYO
2024年12月4日(水)
午後7時スタート

お申込みはコチラ→



締切:2024年12月3日(火)

※定員になり次第締め切らせていただきます

【予約の応募から当日までのご案内について】

- ・サポーター会員特典の割引をご利用の場合には、必ず会員No.をご記入ください。
- ・応募の締め切りは2024年12月3日(火)です。先着順です。申込書の送付のみでは「予約」は完了していません。
- ・お一人様からお申込みいただけます。ただし、18歳未満の方のお申込み、ご来場はできませんので、ご了承のほどお願い申し上げます。

- ・ご応募いただいた方に、応募から3日以内にメールまたはFAXにて、振込先をご連絡いたします。
- ・倶楽部からの連絡が届いた方は、指定された口座にご入金ください。
- ・倶楽部が、ご入金を確認した時点で「予約受付」となります。
- ・ご入金後のキャンセルは食材仕入れ等の都合上お受けできません。予めご了承ください。
- ・やむを得ず御欠席の場合は、必ずご連絡ください。