



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.51

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

2023年7月25日(火)午後7時スタート

勝又 登

(神奈川県 オーベルジュ オー・ミラドー)
第2回料理マスターズ ゴールド賞受賞



本多 哲也

(東京都 リストランテホンダ)
第13回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



共通する生産者の食材を

フレンチとイタリアンで楽しむ

箱根のオーベルジュ オー・ミラドーの勝又登さんは日本のオーベルジュ文化の先駆者で、フランス料理界のレジェンド的存在。東京・外苑前のリストランテ・ホンダの本多哲也さんは日本の食材を駆使したイタリア料理で人気です。本多さんは小田原出身、箱根に近いところなので、お二人がお付き合いする生産者には共通する人もいます。今回は共通の生産者の食材を異なる料理で生かして、お客様に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丁目39-1 TRAD MEJIRO 4F

会費：¥30,000 (税・サービス料込 ワイン・ペアリング付き)

メニュー：

アミューズ

冷前菜

温前菜

パスタ

魚料理

肉料理

軽いお口直し

デザート

※都合により変更になる場合があります。詳細が決まりましたら倶楽部HPに掲載します。

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。