



シェフズ・キッチン・イン・東京

CHEF'S KITCHEN IN TOKYO VOL.57

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、<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

2024年7月23日(火)午後7時スタート

菰田欣也

(東京都 4000 Chinese Restaurant)
第14回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



山根大助

(大阪府 ポンテベッキオ)
第11回料理マスターズ ブロンズ賞受賞



イタリア料理 × 中国料理

シェフズキッチンで初めての組合せに超ご期待!!

今回は大阪から老舗のイタリアン、ポンテベッキオの山根大助さんと、南麻布の4000 Chinese Restaurantの菰田欣也さんとのコラボレーション。「ずっと気になっていた料理人」同士というお二人が初めてコラボします。お二人の挨拶代わりにスペシャルテとともに、相手方の持ち味を取り込んだ形でのコラボ料理をご提供します。意外感がありながらも、食べてみるとまるで元からあったスタンダードな料理を感じさせる。そんな楽しさを含んだお皿をご用意いたします。

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： 鮎のコンフィ 瓜 メロン

加藤ポーク 高農園の夏野菜

ポテト キャビア

焼きフカヒレ トウモロコシ

エビチリのアラビアータ

羊のモモ肉 中華粥風リゾット

冷菓と点心のデザート

※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：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コードまたは倶楽部ホームページ <http://ryori-masters.jp> から。

お申込みはコチラ

