

62 ans 4 mains

62歳の4本の手による

愛媛美食の会

エスコフィエの双子弟子で同い年のフランス人シェフと日本人シェフが
出会いの地、愛媛の食で一つのコースを作り上げる特別な晚餐会

エスコフィエの称号を持つ二人は同じ年齢の双子弟子。本イベントでは、愛媛県の食材を使用して構築する一つのメニューを二人で作りに上げる、初めてのコラボレーション。意気投合する62歳の二人が合計4本の手とそれぞれの感性で日本の、そして愛媛の食材に向き合った時、生まれる化学反応はいかなるものか。それはこのイベントに参加した人たちだけが体験できる、特別な時間となることでしょう。



※写真は両氏の過去のメニューより抜粋

EVENT

2023年11月6日月曜日

18:00受付・19:00スタート

コース料理+ペアリングドリンク

27,500円 (税込・サービス料10%別)

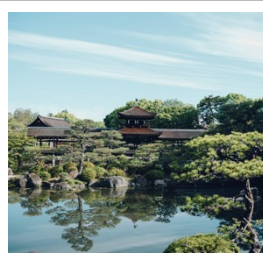
※アルコールが苦手な方はノンアルコールをご用意いたします。

開催場所：平安神宮会館

(京都府京都市左京区岡崎西天王町97)

ご予約：TEL 0120-210-189

(VMGレストラン総合窓口 受付11:00~20:00)



平安神宮会館

1895年(明治28年)に建立された京都随一の神宮平安神宮は、多くの重要文化財や登録有形文化財を保有し、境内にある平安神宮神苑は国指定名勝。その神苑を借景に、平安神宮御鎮座70年並孝明天皇100年祭を記念して施工されたのが平安神宮会館で、平安神宮の境内にあり、木々に包まれた静かで落ち着いた非日常な空間です。



お申し込みはRRもしくは
は予約ページから。

<https://onl.la/BmeUDns>

STORY



40種類以上の柑橘が栽培され、長年全国トップクラスの生産量を誇る愛媛県は、中でも特にプロに評価される「河内晩柑」（輸出名Misho）の輸出企画を展開。4月にスイス、スペイン、フランスから輸入卸売業者を招聘し、愛媛県大洲市にて関係者の懇親会を開催しました。愛媛県知事によりMisho大使に任命されているフレデリック・ジョノー氏も来日し、懇親会での料理を担当した VMG HOTELS & UNIQUE VENUESの石井グランシェフが、その場でコラボレーションを企画、今回の イベントへとつながりました。

misho

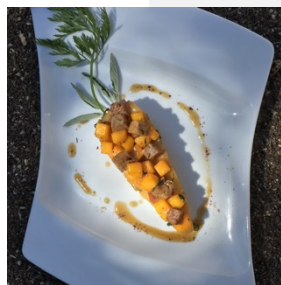




Frederic Jaunault

フレデリック・ジョノー

2005年シェフのランキングで「年間の若手有望シェフ」に選ばれ、2007年にはフランスの最も権威のあるシェフの賞である「フランス最優秀職人」の称号を獲得。その後も「フランス大統領勲章」の受勲や、「フランス国家功労勲章シュヴァリエ（騎士）」を受けるなど、その他コンテストやイベントで数々の受賞歴を誇り、「エスコフィエ国際大使」としても活躍するフランスを代表する料理人。独自のスタイルと創造性を持ち、繊細で洗練された味わい、美しいプレゼンテーションで、食材の持つ美味しさを最大限に引き出す料理を作り出し、人々を魅了します。



Shu Ishii

石井之悠

スイスのグランメゾンで活躍し、帰国後神戸元町で開業。ミシュランと並ぶ2大レストランガイド、「ザガットサーベイ」では、神戸エリア料理部門で4年連続1位を獲得し、優れた料理人に贈呈される「ディシプル・オーギュスト・エスコフィエ」の榮譽称号を持つ巨匠。料理人の集いトックブランシュ国際倶楽部西日本委員長を務め、現在は講師として若手シェフの育成の役割も担い、関西フレンチ界を牽引する重鎮。45年以上のキャリア、その類稀なる技量とセンスに加え、あくなき情熱をもって、旬の食材を盛り込んだ多彩なメニューを創り上げます。

