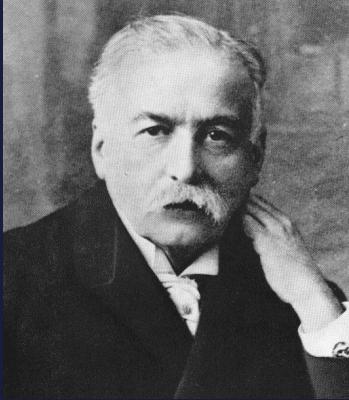


1912年、近代フランス料理の祖、オーギュスト・エスコフィエがフランス料理の素晴らしさを知らしめるためにヨーロッパの37都市でディナーの同時開催を始めました。その後大戦などの影響で中断していましたが、2008年からエスコフィエの誕生日10月28日に復活しました。

エピキュロスの晩餐会

2019

日本エスコフィエ協会 主催



2019 10.28. MON

開催予定

東京 ザ・キャピトル東急ホテル
明治記念館
横浜 横浜ベイホテル東急
クイーンアリス
金沢 金沢東急ホテル ボールルーム
名古屋 ANAクラウンプラザホテル
グランコート名古屋
京都 レストラン ラ・トゥール
大阪 リーガロイヤルホテル大阪
徳島 ザ・パシフィック ハーバー

エピキュロス

精神的快楽主義を説いた古代ギリシャの哲学者ですが、後世の学者たちが快楽を楽しむ思想として世に知らしめたためにエピキュリアンépicurien=快楽主義者の定義となっています。

エスコフィエの料理理念や技術を尊敬する世界の料理長たちがパリ、ロンドン、ニューヨーク、上海、ブエノス・アイレスなど世界中の都市で晩餐会を開催し、多くのお客様が毎年ディナーを楽しみます。日本でも毎年開催を続けて参りましたが、今年は初めて、日本エスコフィエ協会主催のもとに日本各地、7都8箇所で同時開催することになりました。各会場とも協会会員が一夜限りの饗宴を繰り広げます。選りすぐりのシェフ達の渾身の一皿をお楽しみ頂くまたとない機会です。皆様のご参加をお待ちしております。



Disciples Escoffier
Pays JAPON

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine

詳細は裏面をご覧ください

エピキュロスの晩餐会

金沢

金沢東急ホテル

金沢での開催は、下記要領にて開催いたします。実力派のシェフ達の饗宴をお楽しみください。

MENU

Chaud-froid de turbot

平目のショーフロワ
(鈴木慎一 金沢国際ホテル 総料理長)

Millefeuille de foie gras de canard et gelée de fruit et brioche
鴨のフォワグラとフルーツゼリーとブリオッシュのミルフィユ仕立て
(小石幸一郎 ANAクラウンプラザホテル金沢 総料理長)

Consommé de Homard lié au crème de champignons et ormeaux
葛でリエしたオマールのコンソメ鮑とマッシュルームのクリームと共に
(吉田貴也 フラワーガーデンシェフ)

Saumon aux Cèpes, Chorizo au lard, Sauce au Vin rouge
サーモンと椎茸のチョリソーとペーコン包み
高農園の長茄子と生姜のクーリーソースとかぼすのコンフィ添え
(川本紀男 株式会社川本 CEO)

Joue de bœuf braisée au vin rouge, purée de pommes de terre
蕪を添えた国産牛ホホ肉の赤ワイン煮
滑らかなジャガイモのピューレと共に
(出牛秀明 金沢東急ホテル 料理長)

Pêche Melba
ピーチ メルバ
(出牛秀明 金沢東急ホテル 料理長)

Pain
パン

Café
コーヒー



川本紀男
株式会社川本 CEO



鈴木 慎一
金沢国際ホテル 総料理長



吉田 貴也
フラワーガーデンシェフ



出牛 秀明
金沢東急ホテル 料理長

日時：2019年10月28日（月）19時開宴

開催場所：金沢東急ホテル

「ボールルーム」

料金：¥13,000（税・サ込）ワイン・ソフトドリンク付き

お申込方法：お申し込みは下記ホテル担当者へお電話、
またはメールにて直接ご連絡をお願いいたします。

金沢東急ホテル 宴会予約係

電話 076-231-3912

メール kanazawa-h.bo@tokyuhotels.co.jp

協賛

株式会社サニーサイド

小石 幸一郎
ANAクラウンプラザホテル金沢
総料理長



金沢東急ホテル

〒920-0961 石川県金沢市香林坊2-1-1
TEL：076-231-2411（代）

【アクセス】

金沢駅より路線バス（香林坊経由バス）で約10分
お車で約6分

