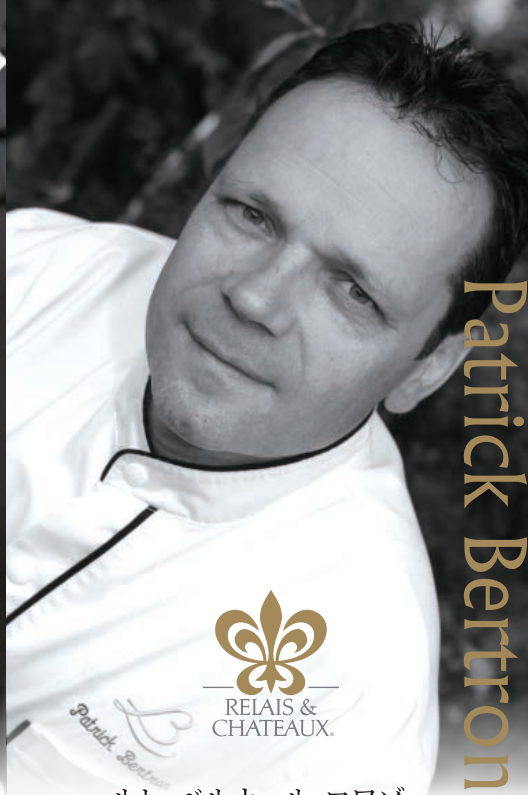




Hiroshi Yamaguchi

神戸北野ホテル
山口 浩氏



Patrick Bertron

ルレ・ベルナール・ロワゾー
パトリック・ベルトロン氏



Masahiro Tanabe

ヒカリヤ ニシ
田邊 真宏

Relais & Chateaux Gourmet Fes.

美食の饗宴

ルレ・エ・シャトー グランシェフ

2018年1月15日(月) アペリティフタイム/18:00～ スタート/18:30～ お一人様 **30,000円** (税・サドリンク込) 限定25名

ドリンクはシャンパーニュの老舗メゾン「テタンジェ」&「信州ワイン」をご用意いたします



山口 浩氏 Hiroshi Yamaguchi

「神戸北野ホテル」の総支配人・総料理長。「ラ・コート・ドール」でベルナール・ロワゾー氏に師事。2000年神戸北野ホテル運営を受託し、総支配人・総料理長に就任しリニューアルオープンさせた。オープン以来、ロワゾー氏の料理を受け継いだバターや生クリームをほとんど使わない「水の料理」を始め、ロワゾー氏の「世界の朝食」がフランス本店以外の海外で唯一楽しめるホテルとして多くの方から支持を受けている。



パトリック・ベルトロン氏 Patrick Bertron

1982年St-Nazaireのホテル・レストラン専門学校卒業後、ベルナール・ロワゾー氏がオーナーを務める「ラ・コート・ドール」のスタッフとなる。1984年ロワゾー氏の助手(セカンド)となり、1991年にはロワゾー氏とともにミシュラン三ツ星の栄光を得る。2003年「ルレ・ベルナール・ロワゾー」の総料理長に就任、ロワゾー氏のエスプリを受け継ぎながらも、自身のスタイルを表現し、ロワゾー氏の未完の味を追求し続けている。



田邊 真宏 Masahiro Tanabe

栃木県出身。1975年生まれ。「エコール・キュリネール・国立」を卒業後渡仏し、一つ星レストランに入店(現二つ星)。その後、欧州名店を巡り帰国。「ジェイ・キュージュー・ヌトピラ」料理長を経て、現在「ヒカリヤ」の母体である「明神館」の統括料理長を務める。マクロビオティック・アドバイザー免許を有する。

パトリックシェフ&山口シェフ&田邊シェフコラボフェア開催

2018年1月16日(火)～2月14日(水) ランチ お一人様 **7,000円**(税・サ込) デイナー お一人様 **15,000円**(税・サ込)



ヒカリヤ ニシ

〒390-0874 松本市大手4-7-14

Tel.0263-38-0186 Fax.0263-38-0234 11:30am～1:30pm / 6:00pm～9:00pm (水曜定休)

<http://www.hikari-ya.com/>

Email : info@hikari-ya.com

※写真はイメージです

