

トック・ブランシュ国際倶楽部 料理講習会のお知らせ

トック・ブランシュ国際倶楽部では、飯塚隆太氏(当会会員/レストラン「リューズ」オーナーシェフ)を講師に迎え、正統派フランス料理の技術を伝承する特別講習会を開催いたします。内容は「毛蟹のエフィロッシュと旨味ジュレ じゅんさいとトマトのエスプーマを添えて」、「八色椎茸のタルト ラルドの薄いヴェールで覆って」、「仔羊背肉のロティ エスペレット唐辛子のアクセントで チョリソを挟んだポテトのガトーと共に」の全3品を実演していただきます。フレンチの巨匠ジョエル・ロブションの元 長きにわたり修行を積んだ飯塚シェフによる講習は、フランス料理の基本となる技術と、飯塚シェフならではの旬の食材の素材感を十分に引き出すテクニックを学べる素晴らしい機会です。皆様お誘い合わせのうえ、ご参加下さいますようお願い申し上げます。

トック・ブランシュ国際倶楽部 会長 緑川 廣親
東日本地区委員長 齋藤 裕之

記

- 日 時 2019年 8月20日(火曜日)
- 受 付 午後1時(13時)より
- 開 始 午後1時30分(13時30分)～午後4時(16時)まで
- 会 場 東京調理製菓専門学校 6階フードスタジオ / 東京都新宿区西新宿7-11-11 電話03-3363-9181

- 講習内容
 - ① 毛蟹のエフィロッシュと旨味ジュレ じゅんさいとトマトのエスプーマを添えて
Crabe effiloché recouvert d' une gelée de « UMAMI » avec une mousseline de tomate et junsai
 - ② 八色椎茸のタルト ラルドの薄いヴェールで覆って
Shiitake en fine tarte croustillante sous une voile de lard salé
 - ③ 仔羊背肉のロティ エスペレット唐辛子のアクセントで チョリソを挟んだポテトのガトーと共に
Carré d'agneau rôti au jus relevé au piment d'Espelette, garni d' un gâteau de pommes et chorizo

- 講 師 飯塚 隆太氏(トック・ブランシュ国際倶楽部 会員)
- 参加費 3,000円(全品試食していただけます)*当日会場でお支払い下さい。
- 対 象 会員、一般(どなたでもお越しいただけます。お誘い合わせのうえお申込下さい。)
- 定 員 70名(先着順)
- 申 込 み 8月9日(金)までに、下記事務局までファックスまたはEメールにてお申し込み下さい。
なお、会員を含めて先着順の70名ですので、お早めにお申し込み願います。
- 問 合 せ トック・ブランシュ国際倶楽部 事務局 担当:榎本
TEL 03-6273-1418 FAX 03-6273-1419 Eメール:toques@esf.jp

■ 飯塚 隆太(いづかりゅうた)氏プロフィール

新潟県 十日町市出身 1968年生まれ。第一ホテル東京ベイ、ホテル ザ・マンハッタン、横浜ロイヤルパークホテル、青山1999ロアラブッシュ等を経て 1994年「タイユバン・ロブション」の門を叩く。1997年渡仏「トロワグロ★★★」「ジャンポール・ジュネ★★」ルクセンブルグ「レア・リンスター★」等で修業し、帰国後「タイユバン・ロブション カフェ・フランセ」のスーシェフ、その後、料理学校でフランス料理の主任講師を務める。2004年「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」シェフ就任。2005年「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」シェフ就任。12年間のジョエル・ロブション氏の元での修業を終え、2011年2月1日 Restaurant Ryuzuを開店する。2011年11月ミシュランガイド 東京・横浜・湘南2012年版において1つ星。翌年2013年版において2つ星の評価を得て現在に至る。

トック・ブランシュ国際倶楽部 特別料理講習会 申込書

 FAX: 03-6273-1419  MAIL: toques@esf.jp

お名前

ご連絡先 勤務先名

住所 〒

電話

FAX

メールアドレス

ご同伴者氏名①

ご同伴者氏名②