

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、中埜智史「ホテル日航プリンセス京都」総料理長を講師に迎え、正統派フランス料理の技術を伝承する特別料理講習会を開催いたします。京都の有名ホテル、フランスにて腕を磨き、繊細な感性を身に着けた中埜智史氏に、「クラシックと現代」をテーマに魅力ある料理をご披露いただきます。ホテルにて多くのフランス人シェフとフェアを経験された内容など、沢山勉強できるまたとない機会です。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
西日本地区委員長 石井之悠

記

- 日時 2022年 8月2日 (火曜日) 受付:13時より 講習:13時30分~16時まで (予定)
- 会場 大和学園 京都調理師専門学校 太秦キャンパス 4階ホスピタリティホール
京都市右京区太秦安井西沢町4番5 交通アクセス: 地下鉄東西線 太秦天神川駅下車、1番出口より地上に上がり東へ (左へ) 徒歩4分
京都学園大学太秦キャンパス前/太秦病院東側
- 講習内容
 - ① Galette de pied de cochon et de ris de veau, méclun d'herbes, jus de viande aux truffes
ピエ・ド・コションとリ・ド・ヴォーのガレット仕立て
フレッシュハーブのメスクラン トリュフの香り ジュ・ド・ヴィアンド
 - ② Palet de rascasse, de girolle et de jambon, sauce cépes à la crème soufflé
カサゴ・ジロール・金華ハムのパレ仕立て セップ茸のソース・クレームスフレ
 - ③ Crêpinette de canard et de foie gras en chou frisé rôti, marmelade de pommes en pêche, sauce poivrade
シャラン産鴨とフォアグラのちりめんキャベツ包みのロティ
林檎のマルムラードと白桃のシュミゼ ソース・ポワヴラード
- 講師 中埜 智史氏 (ホテル日航プリンセス京都 総料理長/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。
なお、当日のキャンセルは後日参加費をお振込いただきます。ご注意ください。
- 対象 会員、一般 (どなたでもお越しいただけます)
- 申込み 以下のQRコードまたはメールアドレスへ、氏名、勤務先、携帯電話番号、同伴者氏名を明記のうえ、お申し込下さい。折り返し、リコンファームのご連絡を致します。
なお、会員を含めて先着順の60名ですので、お早めにお申し込み願います。
- 問合せ 大和学園京都調理師専門学校 担当:中川 佳 (なかがわけい) kei.nakagawa@taiwa.ac.jp
*お問合せ、お申込はメールにてお願いいたします。*領収書の必要な方は必ず、宛先をご記入ください
申込みされる方は、必ず別紙の「感染対策防止に関する案内」をご一読ください。



中埜 智史 (なかの さとし) 氏 プロフィール

1965年 京都市に生れる
1983年 都ホテル入社
1998年 フランスのレストラン「ラ・ピラミッド」(2つ星)にて研鑽を積む
2000年 都ホテル フレンチレストラン「エスポワール」シェフに就任
2002年 ホテル日航プリンセス京都入社、シェフに就任
2011年 料飲部統括料理長(洋食調理担当)に就任
2018年 ホテル日航プリンセス京都 総料理長に就任
2018年 京都府の現代の名工(京都府優秀技能者表彰)を受賞
2021年 厚生労働大臣表彰(調理業務功労者)

申込方法 申込フォームまたはメールにてお願いします

申込の定員状況はSNS (facebookやInstagram)にて更新します。ご確認をお願いします。



申込みフォームの場合

スマートフォンでQRコードを読み取り
必要事項を入力ください。
(一番簡単です!)

メールの場合

✉ kei.nakagawa@taiwa.ac.jp

氏名、勤務先、携帯番号、同伴者氏名を明記し送信ください。折り返し、リコンファームの連絡をいたします。2週間経っても連絡がない場合はお手数ですが 075-802-0191 (京都調理師専門学校 中川)へお知らせください。

