

# 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、高良康之氏(当会会員/レストラン・ラフィナーージュ 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8月後半ということで、初秋のメニューをご考案いただき「カブのブランマンジェとグラス」、「ラングスティーヌとセップ茸のラヴィオリ仕立て」、「蝦夷鹿のロースト ポワヴラードソース」の3品を実演いたします。高良シェフは老舗の名店「銀座レカン」の総料理長を長年務められ、2018年に満を持してご自身のお店「レストラン ラフィナーージュ」をオープン、日本のフランス料理界を代表するシェフとしてご活躍されています。シェフの長年培われた確かな技術とその知識を学ぶことのできる貴重な機会です。是非ともご参加下さいますようお願い申し上げます。なお今回も、ソーシャルディスタンスを考慮し、限られた定員となりますことを何卒ご了承ください。

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 2022年 **8月22日** (月曜日) 受付:13時より 講習:13時30分~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 TEL 03-3363-9181
- 講習内容
  - 1 Amuse bouche : Blanc manger au navet  
アミューズ・ブッシュ ~カブのブランマンジェとグラス~
  - 2 Raviolis de langoustines et cèpes  
ラングスティーヌとセップ茸のラヴィオリ仕立て
  - 3 Noisette de chevreuil rôti, sauce poivrade  
蝦夷鹿のロースト ポワヴラードソース
- 講師 高良 康之氏 (トック・ブランシュ国際倶楽部会員/レストラン・ラフィナーージュ オーナーシェフ)
- 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 8月5日(金) までに、以下のフォームまたは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60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 TEL 03-6273-1418 FAX 03-6273-1419



## 高良 康之(たから やすゆき)氏 プロフィール

1985年、東京 池袋「ホテル・メトロポリタン」からフランス料理人としてのキャリアをスタートし、1989年渡仏。フランスではランド県、アン県など、地方を中心に研鑽を重ね、2年後に帰国。帰国後は、赤坂「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トーキョー」副料理長、日比谷「南部亭」、上野「ブラスリーレカン」料理長を経て、「銀座レカン」総料理長を勤め上げ、2018年10月、東京 銀座5丁目に「レストラン・ラフィナーージュ」を独立開業。  
ミシュラン東京2022年版にて1つ星を獲得、ゴ・エ・ミヨ2022年版においても、17/20点・4トックを獲得。2021年、農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ ブロンズ賞」を受賞。日本各地より届く良質な食材を中心に、丁寧に仕立てたソースを軸に、現代の趣向を取り入れたフランス料理を展開。合わせて、フランス料理に携わる者が集まり、フランス料理を継承し、次世代への技術指導、人材育成を目的とした「クラブ・アトラス」の会長を務める。

## 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

✉ [toques@ESF.jp](mailto:toques@ESF.jp)

氏名、勤務先、携帯電話番号を明記し送信ください。折返し、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事務局へお知らせください。

