

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、松本浩之氏(当会会員/東京會館 レストラン「プルニエ」調理長)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講習会を開催いたします。内容は3月ということで、アスパラガスなど春の食材を使ったメニューをご考案いただき「ホワイトアスパラガスのポシェ マンダリン香るマルテーズソース」、「カナダ産オマール海老 軽くバターソテー ジュ ド ラ プレス」、「シャラン鴨胸肉のロースト 青森県産大しじみとセリソース」の3品を実演いただきます。松本シェフはフランスの三ツ星レストランで長年本場の味を体得、帰国後は日本の名だたるレストランで料理長を務められ、2019年より東京會館のメインダイニング「プルニエ」の調理長としてご活躍をされていらっしゃいます。先日発表の「ミシュランガイド東京2023」では、一つ星を獲得されました。松本シェフの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。職場の皆様をお誘いの上、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 2023年 **3月20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 *Asperges blanches pochées à la maltaise*
ホワイトアスパラガスのポシェ マンダリン香るマルテーズソース
 - ② *Homard canadien cuit aux beurre mousseux, jus de la presse*
カナダ産オマール海老 軽くバターソテー ジュ ド ラ プレス
 - ③ *Canard challandais rôti, jus de canard à l'essence de shijimi*
シャラン鴨胸肉のロースト 青森県産大しじみとセリソース
- 講師 松本 浩之氏 (トック・ブランシュ国際倶楽部会員/東京會館 レストラン プルニエ 調理長)
- 参加費 4,000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 3月6日(月)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80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



松本 浩之 (まつもと ひろゆき) 氏 プロフィール

1969年生まれ。三ツ星レストラン「ラ・コート・ドール」や「ダニエル・メトリ」などで6年に渡り本場の味を習得。帰国後は、銀座「レ・ザンジュ」、「Restaurant FEU」などで料理長を歴任。2019年より東京會館本館「レストラン プルニエ」の調理長を務める。フランス料理の本質を踏まえつつ、より軽やかにモダンに仕上げ、人々に感動や幸福を与える料理を志している。

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コードを読みとり
必要事項を入力ください。(一番簡単です!)
<https://bit.ly/3GWXZkc>

メールの場合

✉ toques@ESF.jp

氏名、勤務先、携帯電話番号を明記し送信ください。折り返し、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。

