

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、河野透氏(当会会員/レストラン「モナリザ」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。河野シェフは、パリの「ギー・サボワ」、「ジャマン」、スイスの「ジラルデ」など、名だたる有名レストランでキャリアを積み、特にジョエル・ロブション氏の愛弟子として全幅の信頼を寄せられ、帰国後は、恵比寿のシャトーレストラン【タイユバン・ロブション】の初代日本人料理長を務められました。この講習会では、3品を実演いただき、経験豊かな河野シェフの確かな技術とその知識を学ぶことができます。この貴重な機会に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 **8月21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 Cannelonis d'aubergine et saumon à la sauce tapenade violette
佐土原茄子とサーモンのカネロニ パルメザンチーズとタップナード風味
 - ② Bar aux épices poêlé et étuvée de courgettes en sauce
ズッキーのポワレ ズッキーニのエチュベとそのソース
 - ③ Croustillant d'agneau aux pommes de terre, sauce au romarin
パリパリのじゃがいもをまとった仔羊のローズマリー風味ソース
- 講師 河野 透氏 (トック・ブランシュ国際倶楽部会員/レストランモナリザ オーナーシェフ)
- 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 8月7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



河野 透 (かわの とおる) 氏 プロフィール

1957年宮崎県生まれ。82年、25歳で渡仏し、パリ「ギー・サボワ」「ジャマン」「ジョルジュ・ブラン」、スイス「ジラルデ」など、屈指の有名店でキャリアを積み、特にフランス料理界のカリスマ的存在、ジョエル・ロブションのまな弟子として従事、薫陶を受ける。

90年に帰国後、広尾「レストランひらまつ」のシェフを経て、93年にオープンした恵比寿「タイユバン・ロブション」初代日本人シェフを務め、97年に独立。

現在は「レストランモナリザ」恵比寿本店、丸の内店の両店を行き来し、厨房で指揮を執る。

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!)

<https://bit.ly/3okjlBa>

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。

