

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、小楠 修『ルポンドシエル』総料理長を講師に迎え、フランス料理の調理技術を学ぶ特別料理講習会を開催いたします。ルポンドシエル50年の伝統に革新性をプラスし、ル・グラン・ヴェフルやギィ・ラソゼなどの星付きレストランで学んだエスプリとテクニックを活かし、日々、素材表現の可能性を追求した洗練されたフランス料理をご披露いただきます。この機会にたくさんの皆様のご参加をお待ちしております。

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 2023年 9月5日 (火曜日) 受付:13:00~ 講習:13:30~16:00 (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4-5
交通アクセス: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 Homard bleu tiède, espuma de rémoulade céleri-rave et pommes, jus de homard réduit
オマールブルーのティエッド 根セロリと林檎のレムラードソースのエスプーマ 煮詰めたオマールのジュ
 - ② Filet de barbué cuit à la vapeur, purée d'oignons et ciboules, tartare de coquilles Saint-Jacques, émulsion de palourde
平目のヴァブール 玉葱とシブールのピュレ 帆立貝のタルタル 浅利のエマルジョン
 - ③ Pigeon rôti au craquelins parfumés aux framboises et aux amandes, avec son jus aux épices, caillette verte
フランボワーズ薫るクラクランを纏った鳩のロースト スパイス風味のジュ 緑のカイエット
- 講師 小楠 修氏 (ルポンドシエル株式会社 総料理長/トック・ブランシュ国際倶楽部 会員)
- 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 以下のQRコード又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上、お申込み下さい。折り返し、リコンファームの連絡をいたします。なお、会員を含めて先着順60名です。お早めにお申込み願います。
- 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。



小楠 修 (おぐす おさむ) 氏 プロフィール

1968年 長崎県佐世保市生まれ
大阪造学園卒業後 レストラン・リシャルツ、大津プリンスホテルを経て
1994年 ルポンドシエル入社、ル・グラン・ヴェフル(当時3つ星) ギィ・ラソゼ(当時2つ星)にて研修
2007年 料理長に就任、2009ミシュラン2つ星、2010~2022ミシュラン1つ星
2022年 取締役総料理長に就任
2022年12月1日 北浜から淀屋橋に移転オープンし、現在に至る。
*ルポンドシエル株式会社 1973年5月開業、2022年50周年を迎える。

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!)

メールの場合

氏名、勤務先、携帯番号、同伴者氏名を明記し送信してください。
折り返し、リコンファームの連絡をいたします。
※領収書の必要な方は宛先をご記入ください

✉ kei.nakagawa@taiwa.ac.jp

