

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は、2023年11月より齋藤裕之氏（現ヒルトン成田総料理長）が新会長に就任いたしました。齋藤会長はご存知の通り、日本のフランス料理界を華々しく牽引した銀座「マキシム・ド・パリ」の料理長として日本のフランス料理史の一頁を飾っておられます。同店から生まれた料理と文化は新しい刺激と活力を日本にもたらしました。この度、齋藤会長就任記念として特別料理講習会を開催いたします。今回は、『マキシム・ド・パリ銀座』の日本人の味覚を捕らえ続けた伝説の料理を再現していただきたいと思います。トック・ブランシュの理念である「伝統と進化」に触れることのできるまたとない貴重な機会となることと存じます。皆様お誘い合わせの上、ご参加下さいますようご案内申し上げます。

トック・ブランシュ国際倶楽部 東日本地区委員長 中宇祢 満也

記

- 日時 2024年**3月18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 Terrine homard et Saint-Jacques au safran sauce cresson
オマール海老と帆立貝のテリーヌ サフラン風味 クレソンソース
 - ② Sole braisée Albert
舌平目のブレゼ アルベール風
 - ③ Noisettes de chevreuil sauce grand-veneur
丹波産鹿肉ロースポワレ ソース・グラン・ヴヌール
- 講師 齋藤 裕之氏（トック・ブランシュ国際倶楽部 会長/ヒルトン成田 総料理長）
- 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4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、お早めのお申し込みをお願いいたします。
- 問合せ トック・ブランシュ国際倶楽部 TEL：03-6273-1418 メール：toques@ESF.jp



齋藤 裕之（さいとう ひろゆき）氏 プロフィール

1959年生まれ。1980年マキシム・ド・パリ株式会社入社。初代料理長浅野和夫氏（第5代日本エスコフィエ協会会長）もとで修行を積み、ピエール・トロアグロ氏、ミッシェル・ペニヨ氏、ピエール・カシエ氏、ベルナルド・ミルゴン氏、ダニエル・パケ氏、ディディエ・ガリアン氏、ダニエル・マルタン氏といった歴史に残る偉大なフランス人シェフ達から引き継がれた伝統の味を守ってきた。1998年、副料理長就任。2002年、料理長就任。日本のフランス料理界の顔として業界を牽引し、その発展に多大なる貢献をした。2015年、ヒルトン成田総料理長就任。

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/47TN7hg>

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。

