



トック・ブランシュ国際倶楽部 ソワレアミカルのご案内

春らしいうらかな日和が続いております。皆様にはお元気でご活躍のこととお慶び申し上げます。

さて本年度、第1回目の西日本地区「ソワレアミカル」を下記の通り開催いたします。

“野菜の魔術師”と異名をとる会員の唐渡 泰さんが代表取締役社長を務め、大阪を主にレストラン、ティーサロン、ブーランジェリー等を10店舗経営、フランス老舗紅茶「ダマンフレール」輸入等の事業を展開されている株式会社ケイワールのフレンチレストラン「リュミエール」が会場です。“野菜の美食”のテクニックを使った夏のコース料理をご用意いたします。この素晴らしい機会にご友人などお誘い合わせのうえ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 会長 齋藤 裕之
西日本地区委員長 石井 之悠

と き 2024年 7月 8日(月)
受付：18:00～ 開始時間：18:30～

ところ **フレンチレストラン「リュミエール」**
大阪市中央区東心斎橋1-19-15 UNAGIDANI-BLOCK 3F
大阪メトロ「心斎橋駅」より徒歩3分

参加費 会員：16,000円 / 一般：18,000円
(料理、飲料、税を含む)

※会員同伴、会員の紹介をお願いいたします。
※ジャケット着用をお願いいたします。
※参加費は当日会場にてお支払いください。
※テーブルの都合により相席となります

締 切 6月28日(金)までにお申し込みください。
定員40名で締め切らせていただきます。

申込方法 直接、フレンチレストラン「リュミエール」へ電話もしくはFAXにて申し込みください。申込時に会員の方の氏名、勤務先(事業所名)、携帯電話番号、同伴者氏名をお伝えください。当日領収書が必要な方はご予約時にその旨お伝えください。当日キャンセルの場合は指定された口座へ全額を振り込んでいただきます。



料理写真はイメージです

● 唐渡 泰(からと やすし) 株式会社ケイワール / リュミエールグループ 代表取締役社長 / オーナーシェフ ●

辻学園調理製菓専門学校卒業後、1990年代フランス料理ヌーベルキュージヌを日本の食材にて開花させた名店“ジャン・ムーラン”、キュイジーヌ・ア・ローでフランスミシュランガイド3ツ星を得た“ラ・コート・ドール”(現ルレ・ベルナル・ロワゾー)等数々の名店・ホテルで修業し、2006年大阪・心斎橋に「リュミエール」を開業。12年連続でミシュランガイドの星を獲得。著書「野菜の美食」

ソワレアミカル参加申込書 TEL/FAX 06-6251-4006

2024年 7月 8日(月) のソワレアミカルに参加します

★コンファームをさせていただきますので、携帯などの日中連絡のとれる方法を必ずご記入下さい★

氏 名 会員 一般 (会員同伴または会員の紹介をお願いいたします)

勤務先

電話番号

同伴者氏名① 会員 一般 (会員同伴または会員の紹介をお願いいたします)

同伴者氏名② 会員 一般 (会員同伴または会員の紹介をお願いいたします)

ソワレアミカルに関するお問い合わせ TEL 06-6251-4006(フレンチレストラン「リュミエール」担当:川島)