

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、前田 元 [Restaurant MOTOÏ] オーナーシェフを講師に迎え、シェフならではの、京都の風土や文化を表現したフランス料理を披露いただく特別講習会を開催いたします。10年近く身につけた中国料理の技術を上手くフランス料理に取り入れた料理は数多くのお客様を魅了しています。前田元シェフが持つエスプリやテクニックを沢山勉強できるまたとない機会です。皆様お誘い合わせのうえ、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 齋藤 裕之
西日本地区委員長 石井 之悠

記

- 日時 2024年 9月4日 (水曜日) 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 Beignet de Hamo, salade de "OKAYU" aux herbes
鱧のベニエ、ハーブ風味のおかゆのサラダ
 - ② Poisson blanc poêlé, "KIRIBOSHIDAIKON" braisées et coquilles St. Jacques séchées, avec l'écume de coquillage
白身魚のポワレ、切り干し大根と干し貝柱のブレゼ コキヤージュのエキュム
 - ③ Veau grillé et fricassée de champignons au Shaoxing avec le jus au saveur de "douchi"
子牛のグリエと紹興酒香る茸のフリカッセ 豆鼓風味のジュ
- 講師 前田 元氏 (Restaurant MOTOÏ オーナーシェフ)
- 参加費 会員:4,000円 一般:5,000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。
*領収書の必要な方は必ず、宛先をご記入下さい。

前田 元 (まえだ もと) 氏 プロフィール

100年続く老舗古書店の三男として生まれ、幼少より料理本を絵本代わりにして育つ。
京都グランドホテル (現リーガロイヤルホテル京都)、ホテル日航東京で十年間中華料理を学ぶ。
2006年渡仏。ジャルダン・デ・ランパール (ミシュラン一つ星)、オテル・ドゥ・ラ・ロシュ (ミシュラン一つ星)、ラ・マドレーヌ (ミシュラン二つ星) で研鑽を積む。帰国後京都ホテルオークラ、ピトレスク。大阪HAJIMEを経て、2012年Restaurant MOTOÏをオープン。2012年~2023年ミシュラン一つ星の評価を受ける。

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

