



「ジャン・ジョルジュ東京」シェフ・ド・キュイジーヌ

米澤文雄

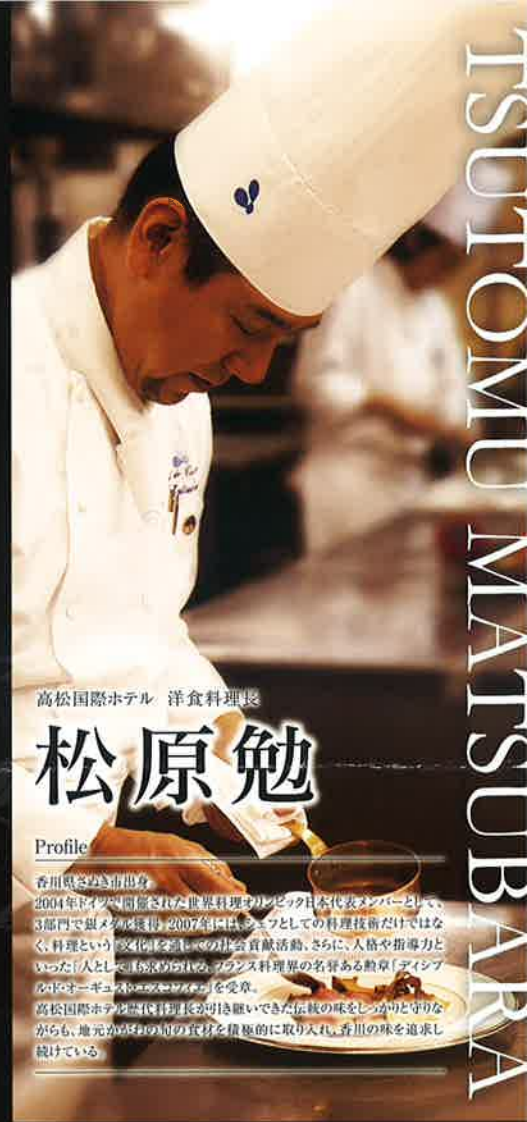
Profile

2002年に単身ニューヨークへ渡る。人気の日本食レストランなどで働いた後、ミシュラン三つ星レストラン「ジャン・ジョルジュ」へ。その類稀なる感性がスターシェフのジャン・ジョルジュの目に留まり、絶大な信頼を受けわずか3年で、日本人初のスーパーシェフ(副料理長)に抜擢される。
その後2007年、ニューヨーク・コンセプトのレストラン「FIFTY SEVEN(六本木)」のオープンに間に日本に帰国し、グランドシェフに就任。「MLB cafe(恵比寿)」でオープニングシェフとして活躍した後、「KENZO ESTATE WINERY」でナバハ・ヴァレーと日本を行き来しながらエグゼクティブ・シェフとして世界中の美食家たちに料理をふるまい、絶賛される。
そしてジャン・ジョルジュの日本初進出を機に、レストランのシェフ・ド・キュイジーヌに抜擢され、腕を振るっている。

— 讃岐牛・オリーブ牛とさぬき食材 —

特別美食会

世界が認めた料理をここで



高松国際ホテル 洋食料理長

松原勉

Profile

香川県さぬき市出身。
2004年イタリアで開催された世界料理オリンピック日本代表メンバーとして、3部門で銀メダルを獲得。2007年にはシェフとしての料理技術だけではなく、料理という文化を通しての社会貢献活動、さらに、人格や指導力といった「人」として評価される、フランス料理界の名誉ある勲章「アジップ・ド・オー・キユース・ド・フランス」を受賞。
高松国際ホテルの副料理長が引継いできた伝統の味をしっかりと守りながらも、地元が誇る旬の食材を積極的に取り入れ、香川の味を追求し続けている。

「ジャン・ジョルジュ東京」を開業9カ月で「ミシュランガイド東京」の星付きレストランに導いた実力者・米澤シェフの独創的なお料理をご堪能いただける特別美食会。

今回は「オリーブ牛」を使用したお料理をメインに、米澤シェフ、松原シェフがそれぞれ仕上げる特別なお料理の食べ比べをお楽しみください。



ジャン・ジョルジュ東京

「ジャン・ジョルジュ東京」は2005年から11年連続してNYミシュラン三つ星を獲得し、米紙ニューヨーク・タイムズでも最高の四つ星の評価を受けるシェフ、「ジャン・ジョルジュ・ヴォンゲリステイン」の最高級レストランとして、東京・六本木ヒルズのけやき坂通りの路面店に2014年3月、開業しました。



高松国際ホテル
副総支配人 / ソムリエ

高橋宗民

この日のためにお料理と相性のよいワインを厳選。ワインとお料理の美味しいハーモニーが、より幸せなひとときを演出します。

日時 9月4日(日) 18:00開宴(17:30受付)

料金 フリードリンク付 **15,000円**(税サ込) 要予約

ノンアルコールドリンクをご希望の方は13,000円(税サ込)

会場 高松国際ホテル 新館2階「瀬戸の間」
(高松市木太町2191-1)

ご予約 高松国際ホテル TEL **087-831-7220** (9:00~19:00)

主催：穴吹エンタープライズ株式会社、讃岐牛・オリーブ牛振興会