



フランスチーズ鑑評騎士の会 日本支部主催 会員のシェフを訪ねての賞味会

みなさま、こんにちは。本年度も、「会員のシェフを訪ねての賞味会」を下記のとおり開催の運びとなりました。今年度は会員の市川知志さんがオーナーシェフを務める東京・銀座のレストラン「GINZA chez tomo」にてランチ賞味会を行います。銀座の大通りに面したポーラビルの最上階にあるお店の11階と12階の2フロアを貸し切っていただきました。伝統を守りながらも革新的な味とサービスをコンセプトに、旬の素材の美味しさを最大限に生かした市川シェフのお店は、無農薬栽培の野菜をはじめ、無添加の食材をできる限り使い、安全で美味しい料理を追求し続けています。当日は市川シェフのスペシャリティでメニューを組んだタストフロマージュ会員のためだけの特別料理です。この機会に、素晴らしいお料理とゆったりとした時間をお楽しみください。ご家族やお友達など多数お誘い合わせのうえ、お越しくくださいますようお願い申し上げます。

記

日時 2017年9月24日(日) 11:30～ 受付
12:00～ 食事開始

会場 **銀座 シェ・トモ** <http://www.chez-tomo.com/>
東京都中央区銀座1-7-7 ポーラ銀座ビル11F・12F
TEL 03-5524-8868 ※東京メトロ銀座駅より徒歩3分



会費 8,000円【料理/1ドリンク付】(税・サ込)

定員 50名(先着順)

申込 下記のフォームにご記入の上、事務局までFAXでお送り下さい。なお申込書は、当会のHPからもダウンロード可能です。(7月15日以降～) 折り返し、受付確認書と振込用紙をお送りいたします。9月15日(金)以降のキャンセルにつきましては、会費全額をお支払いいただきますのであらかじめご了承下さいますようお願いいたします。 <http://taste-fromage-japon.com/>



市川 知志 (イチカワ トモジ)

1960年、東京生まれ。高校卒業後、洋食屋を経て82年に【勝沼亭】(西麻布)にてサービス、調理を経験。85年単身フランスに渡り、ミシュラン1星レストラン【レ・フレール・デ・イバルポー】(バスク地方)、3つ星レストラン【ジョルジュ・ブラン】(ブレス地方)、【トロワグロ】(ロアンヌ)等で修行、91年帰国。【レザンドール】(銀座)のシェフ、【ル・マエストロ ポール・ボギューズ・トーキョー】(赤坂)のシェフを経て、97年【レストランW】取締役総料理長。2002年【白金シェ・トモ】のオーナーシェフとして独立。05年に【ラ・ピッチョリッド・ルル】(広尾)、09年に【銀座シェ・トモ】を開店。11年、白金の店を【アトリエ・ド・アイ】に改装。1人でも多くの日本人にフランスの楽しさを知って欲しいと願いながら、調理場に立ち続ける。

タストフロマージュ「会員のシェフを訪ねての賞味会」参加申込書 FAX 03-6273-1419

会員氏名	_____
連絡先	住所 _____
	TEL _____ FAX _____ E-MAIL _____
同伴者①	_____
同伴者②	_____