



フランスチーズ鑑評騎士の会 日本支部主催 会員を訪ねての賞味会

みなさま、こんにちは。本年度も、「会員を訪ねての賞味会」を下記のとおり開催の運びとなりました。今年は会員の高野 真司さんが総支配人を務める東京・飯田橋の一軒家レストラン「SOMBREUIL / ソンブルイユ」にてランチ賞味会を行います。都心の中心に 450 坪もの敷地を構え、フランス風の石造りの館と 120 坪の優美なガーデンに囲まれ、吹き抜けのエントランスには螺旋階段という最高のシチュエーションは、この場所に何度でも通い、さらには、ここでまた結婚式がしたくってしまうほど魅力的な佇まいです。お料理は若月稔章シェフによる正統派のフランス料理で数々の食通を唸らせている予約困難のレストランです。当日は、本場フランスや日本各地から厳選された食材を集め、若月シェフの感性で美しく表現された芸術的な特別料理をお楽しみください。

是非この機会にご家族やお友達など多数お誘い合わせのうえ、お越しくださいますようお願い申し上げます。

記

日時 2018年9月9日(日) 11:30～ 受付
12:00～ 食事開始

会場 **SOMBREUIL (ソンブルイユ)**

<http://sombreuil.jp/>

東京都千代田区富士見 1-8-12 TEL 03-5212-4121

※JR 中央総武線(各停)「飯田橋駅」西口より徒歩3分

会費 10,000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 からダウンロード可能です。

折り返し、受付確認書と振込用紙をお送りいたします。

8月31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させていただきますようお願いいたします。

<http://taste-fromage-japon.com/>



若月 稔章 Toshihiko Wakatsuki

「ラ・マレ」「トゥールダルジャン」を経て25歳の時に渡仏。フランスの「エスペランス」(当時3ツ星)や「メゾンブランシュ」「レカミエ」など数々の星付きのレストランで修行を重ね、帰国後「ロオジェ」を経て、麹町「エメ・ヴィーベル」のシェフとなる。2007年11月創刊「ミシュランガイド東京」にて二ツ星獲得。以降7年連続で星を獲得。そして更なる高みを目指し、同士と共に新会社を設立。千代田区飯田橋に新店舗「ソンブルイユ」開業と共にエグゼクティブシェフに就任。真の伝統的なフレンチが少ない日本にあって正統派のスタイルを継承している真摯な姿勢は、多くの食通を魅了している。

タストフロマージュ「会員を訪ねての賞味会」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	_____		