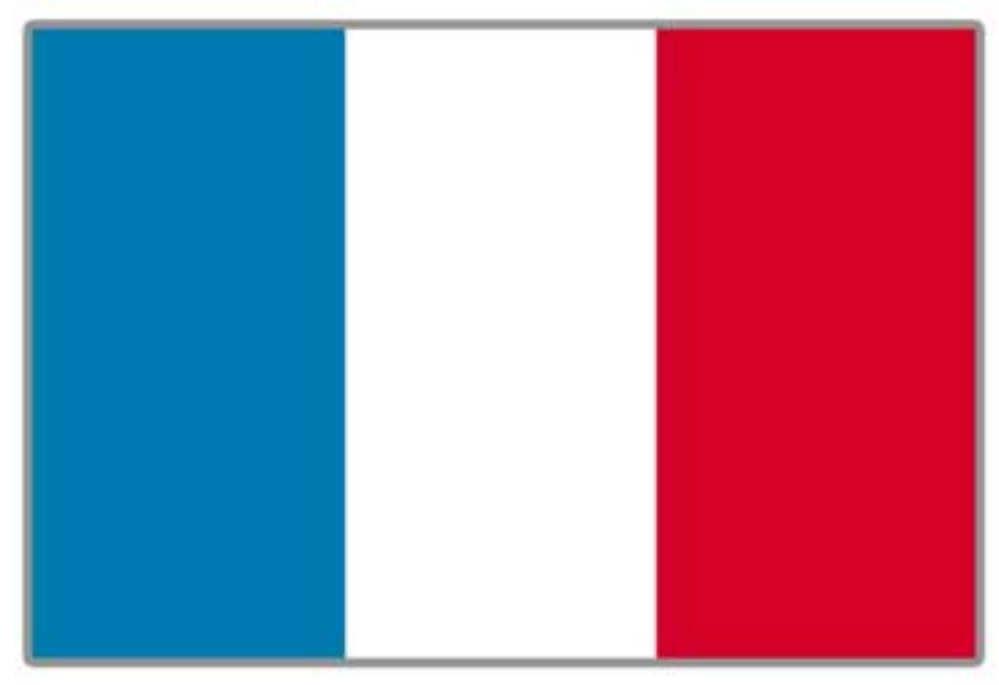
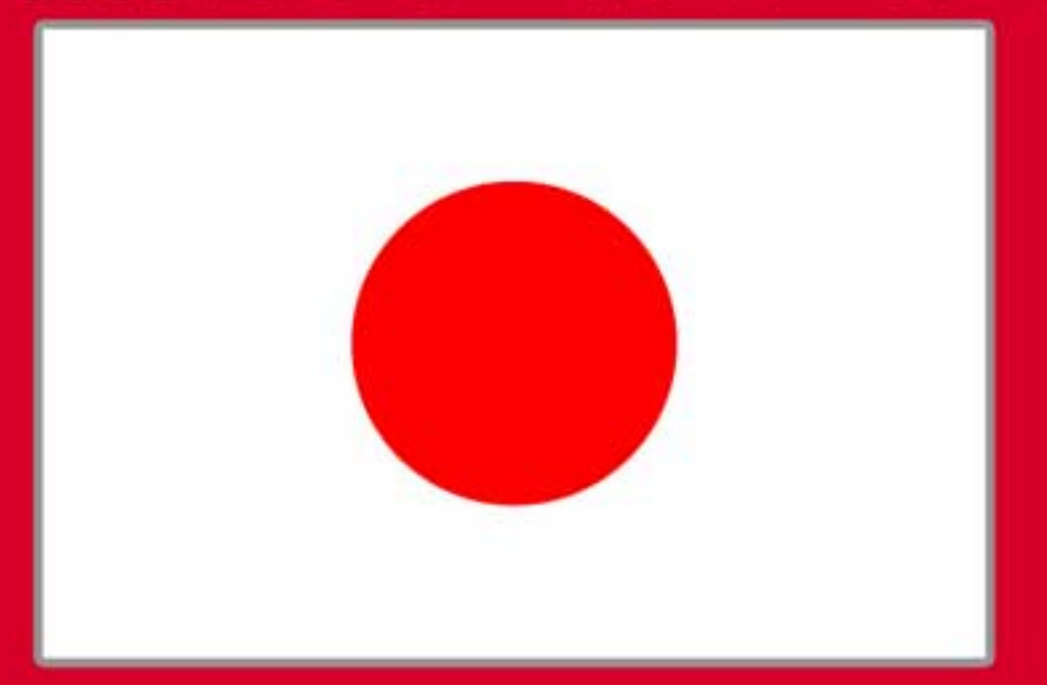


うつくしま



美味礼讚



フランスのシェフと日本のシェフの共演

ジル・トゥルナードル
Gilles Tournadre

1955年 セーヌ河口の町、ルーアンに生まれる。
国家資格取得後、「ルカ・カルトン」などパリの有名店で修業。
29歳の若さで三つ星の名店「タイユヴァン」のオーナー、ブリナ氏にシェフのポストを提示されるが固辞、
故郷のルーアンへ帰郷してレストラン「ジル」を開店した。その才能はすぐに認められ、ミシュランの1つ星を獲得。
1990年にはノルマンディー地方で唯一2つ星に昇格し、以後14年にわたって2つ星を堅持している。

田代 和久 (たしろ かずひさ)
Kazuhisa Tashiro

1950年 福島県川俣町に生まれる。
1969年 東京食糧学校卒業後、都内のレストランで働き、
1979年 渡仏してパリを中心に3年間修行。
帰国後「銀座レザンドール」初代シェフに迎えられた。
1986年2月 東京青山に「ラ・ブランシュ」を開店し、現在に至る。
「調味料全書 ダシフォン湯と調味料」(柴田書店)、「日本人の味覚でフランス料理する/シェフ・シリーズ26」(中央公論社)の著書出版の他、NHK「食卓の王様」でフランス料理担当として3年間レギュラー出演するなど、TV等でも活躍中。



DINER MENU	
Amuse	ジル・トゥルナードル
Hors-d'œuvre	田代 和久
Poisson	ジル・トゥルナードル
Viand	田代 和久
Dessert	ジル・トゥルナードル:田代 和久



会場：ヴァイライナワシロ TEL:0242-62-4111

昼 講習会 (一部試食あり)

11:30 受付 12:00 ~ 13:30

3,000 円

(定員：60名)

夜 美食会

18:00 受付 18:30 開宴

12,000 円

(定員：120名)

開催日：11月16日(火)

うつくしま

美味礼讚 申し込み用紙

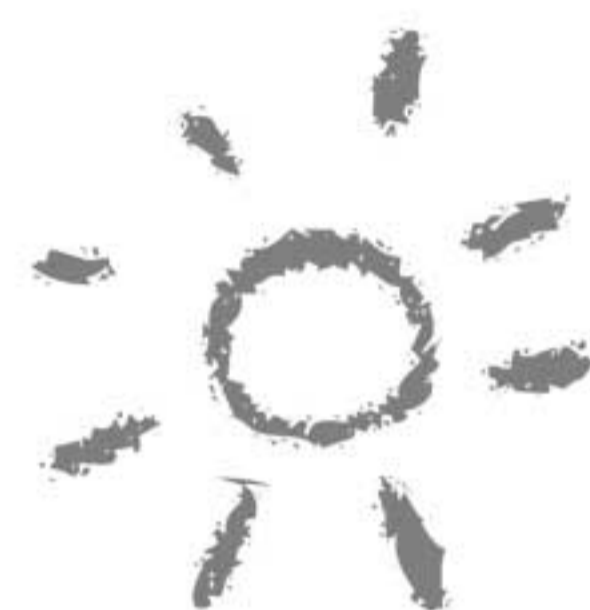
開催日:11月16日(火)

FAX:0242-62-4124

mail:yoyakuban@villa.co.jp

講習会・美食会・宿泊をご希望の方は、18,000円で承ります。

講習会



11:30受付 12:00~13:30

一部試食あり

お一人様 3,000円

氏名	住所	連絡先
	〒	
	〒	
	〒	
	〒	
	〒	

美食会



18:00受付 18:30 開宴

プラス5,000円で宿泊可能です。

お一人様 12,000円

氏名	住所	連絡先	宿泊
	〒		する しない
	〒		する しない
	〒		する しない
	〒		する しない
	〒		する しない

※個人情報保護法に基づき、他への転用・使用はいたしません