

ホテルメトロポリタン エドモント

東北を応援するチャリティーガラディナー

# 夢の饗宴



11/30 wed.

ホテルメトロポリタンエドモント

チャリティーガラディナー

協力：ゴブラン会

初めて実現する、フランス料理界の三大巨匠による一夜限りの饗宴と  
明日のフレンチを語る三人のトークショー。



上柿元 勝

Masaru Kamikakimoto

中村 勝宏

Katsuhiro Nakamura

坂井 宏行

Hiroyuki Sakai

お一人様 ¥28,000 (お飲物代、税金、サービス料込み) \*料金のうち ¥3,000 をゴブラン会の東日本大震災被災地での炊き出し支援の資金として活用させていただきます。

2011年11月30日(水) 18:30(受付開始 18:00)~21:00 会場/ホテルメトロポリタン エドモント 宴会場「悠久」

ご予約・お問合せ/宴会セールス 03-3237-1101 \*早めのご予約をおすすめします。

[edmont.co.jp](http://edmont.co.jp)

 ホテルメトロポリタン エドモント

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋三丁目10番8号 TEL 03-3237-1111 (代)

# 鹿児島が誇る、フランス料理界の三大巨匠がエドモントに集結します!



中村 勝宏

1944年鹿児島県生まれ。1970年に渡欧しチューリッヒの「ホテルアスコット」を皮切りに、15年間に渡り、アルザス「オー・ザルメ・ド・フランス」、プロヴァンス「ロアジス」、パリ「ラセル」などフランス各地の名だたるレストランでプロの料理人として活躍する。パリの「ル・ブルドネ」ではグランシェフとして1979年に日本人初のミシュランの1つ星を獲得、以降4年間星を維持する。1984年ホテルメトロポリタン エドモント開業のため帰国、レストラン統括調理長となる。1994年常務取締役総料理長に就任。2003年フランス共和国農事功労章「シュヴァリエ」叙勲。2005年より当ホテル名誉総料理長。2007年ザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート&スパ総料理長に就任し、2008年の北海道洞爺湖サミットでは総料理長としてすべてを指揮統括する。2009年日本ホテル取締役就任。2010年フランス共和国農事功労章「オフィシエ」叙勲。著書多数。日本のフランス料理界の第一人者として様々な活動に精力的に取り組んでいる。



坂井 宏行

1942年鹿児島県生まれ。17歳でフランス料理の世界に入り、「ホテル新大阪」で修業を始める。19歳の時、単身オーストラリアに渡り「ホテルオリエンタル」にて力をつけ、1年半の修業の後帰国。1963年銀座「四季」にて、フランス料理の先駆者的存在だった志度藤雄の指導を受ける。その後、青山「ココ・パームス」、「西洋膳所 ジョン・カナヤ麻布」にてシェフを務め、1980年南青山に「ラ・ロシェル」をオープン。オーナーシェフとなる。1994年フジテレビ「料理の鉄人」に出演。1999年「ラ・ロシェル南青山」をオープン。9月にフジテレビ「完全なる料理の鉄人」で最強鉄人になる。2002年「ラ・ロシェル福岡」をオープン。2005年フランス共和国より農事功労章「シュヴァリエ」叙勲。2009年「現代の名工」厚生労働大臣表彰受賞。2010年「ラ・ロシェル山王」をオープン。日本の懐石料理を取り入れた盛り付け、色使いの美しい料理が特徴である。



上栂元 勝

1950年鹿児島県生まれ。1974年渡仏し、「ル・デュック」「アラン・シャベル」「ピック」などの一流店で修行。1981年神戸ポートピアホテル「アラン・シャベル」開店のため帰国。1992年よりハウステンボス、ホテルヨーロッパの常務取締役総料理長及び総支配人、名誉総料理長を経て、2005年「メディソレイユ」と「ポルトカーサ」のプロデューサーに就任。2003年フランス共和国より農事功労章「シュヴァリエ」を叙勲。メートル・キュジニエ・ド・フランス名誉会員、日本エスコフィエ協会理事。また、天皇皇后両陛下をはじめ、モナコ国王などの国内外VIPの晩餐を担当。NHK料理番組「ぎょうの料理」講師及び長崎県観光マイスター。著書『ソース』（柴田書店）他多数。2008年長崎にカミーユを開店、オーナーシェフを務める。常に自然の恵みに感謝しつつ、地元の食材の普及と食育の推進に取り組む、フランス料理界のリーダーのひとり。

がんばろう日本!  
がんばろう東北!



## ゴブラン会とは

ゴブラン会は、「食を創造する人」「食を提供する人」「食を愛する人」のための“食文化ネットワーク”をコンセプトに、ヨーロッパ各地で修業したシェフらにより、真の食文化の発展への寄与を目的として1992年に設立。ホテルメトロポリタン エドモント名誉総料理長の中村勝宏が会長を務め、日本全国の食に携わる多くの人々が会員として名を連ねています。食を通じてより良い社会貢献を目指したいとの思いで、真に食を愛する各分野のエキスパートが集い「食」をテーマとしたアカデミックな団体です。

## ゴブラン会 東日本大震災支援活動

少しでも被災者の方々のお役にたてるように、真心をこめた美味しい料理で心身ともに元気になっていただこうと、ゴブラン会では心のこもった料理を提供する「炊き出し」を行っています。本イベントで、皆様からお預かりする支援金を、ゴブラン会のグランシェフたちと地元有志のシェフたちが互いに協力し合って、被災地での美味しい炊き出し支援のために活用させていただきます。

- 第1回 6月26日 宮城県多賀城市
  - 第2回 7月24日 岩手県下閉伊郡山田町
  - 第3回 9月24日 福島県いわき市
  - 第4回 12月上旬 岩手県宮古市
- 早めのクリスマスの炊き出し(予定)



## Charity Gala Dinner Menu

アミューズ ブーシュ  
＜冬野菜と魚介のシュエプリーズ＞

びっくりコロッケトリュフ風味

はまぐりのブイヨンスープ 爽やかなフヌイユ風味  
はまぐりの小さなプロジェクト添え

佐世保魚市で水揚げされた天然鯛のパイ包み焼  
カミーユ風

和牛の料理 ＜三種の味＞

ローズのボワレ / タンの赤ワイン煮込み  
オックステールのコンポート キャベツ包み

フランスA.O.C.熟成チーズ シチリア島産蜂蜜を添えて  
フェルミエ製ブリード・モー / ロックフォール / コンテ

木苺風味のムースショコラと栗のデジゼ  
洋梨と柿のコンポート ソースカラメル

コーヒーと小菓子