

一流シェフの技が光る! 森の京都を食べ尽くそう



シェフと生産者による

グルメの集い

京の一流シェフ×ハイクオリティな「森の京都」の恵み



京の一流シェフたちが豊かな食材の産地「京都丹波」を訪ね、イチ推しの食材を厳選しました。フランス料理をベースに、オードブル・メインディッシュ・デザートと、様々なアレンジされた創作料理を心ゆくまでご堪能いただける豪華な企画です。森の恵みをおなかいっぱい召し上がれ!!

参加ホテル・レストラン等 (50音順)

京都タワーホテル、京都東急ホテル、京都ブライトンホテル、京都ホテルオークラ、グランドプリンスホテル京都、ホテルグランヴィア京都、ホテル日航プリンセス京都、円居・ルヴェ ソン ヴェール等 ホテル・レストランシェフ多数参加

◆ 日時：平成31年 2月2日(土) 11時30分～14時

◆ 会場：京都ブライトンホテル 1階宴会場 (京都市上京区新町通中立売(御所西))

◆ 内容：グルメビュッフェ&トーク

『京都を代表する一流シェフたちによる“イチ推し食材”を使った創作料理の提供』

『シェフと「イチ推しの食材の生産者」が語る「料理・食材」の魅力』

◆ 参加料金：12,000円、学生(中学生以下)3,000円 (税込)

*お支払いは現金のみの受付とさせていただきます。*1月31日以降のお取り消しは、キャンセル料が発生いたします。

◆ ご予約：京都ブライトンホテル TEL 075-451-1112

宴会予約イベント係(受付時間 10:00～19:00)

イベントの詳細内容、本企画についてのお問い合わせは

内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会 京滋地方 京都府本部 TEL:075-253-0248(受付時間 平日10:00～16:00)

申込締切

平成31年

1月19日(土)