



Association
Mondiale de la
Gastronomie

夏のディネアミカル 特別メニュー

AMUSE

ブラウンマッシュルームのロワイヤルアオリイカとちんげん菜のコンソメソース
(坂井ムツシュ)

ENTRÉE FROIDE

マグロと車海老のタルタルフランコジャポネスタイル
(Batton シェフ)

ENTRÉE CHAUDE

帆立貝とシャンピニョンのベーコンロースト 軽いあさりのクリームソース
(坂井ムツシュ)

POISSON

3 キロアップの鱸のヴィエノワーズ仕立て あおさのソースに利尻昆布の泡
(坂井ムツシュ)
ムール貝の白ワイン蒸し
(Batton シェフ)

VIANDE

ちりめんキャベツベーコンときのこ煮込み 料理の鉄人風
(坂井ムツシュ)
とうもろこしの冷たいポタージュ
(Batton シェフ)

DESSERT

白桃のロースト タヒチ産バニラのアイス添え

饗宴シェフ プロフィール



坂井 宏行

HIROYUKI SAKAI

ラ・ロシェル
オーナーシェフ

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」にて力をつける。1年半の修業の後、帰国。
1963年 銀座「四季」にて、3年間修業
その後、青山「ココ・パームス」「西洋膳所 ジョン・カナヤ麻布」にてシェフを務める
1980年 38歳にて独立。「ラ・ロシェル」をオープン。オーナーシェフとなる
1994年 2月フジテレビ「料理の鉄人」に出演
1999年 2月14日「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 9月6日「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」受勲
2010年「ラ・ロシェル山王」をオープン
2021年 文化振興の功績を認められ、文化庁長官勲章 受賞
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。



フィリップ・バットン

PHILIPPE BATTON

ル・プティ・トノー
オーナーシェフ

1963年 フランス・パリにて誕生
1979年 パリ1区「ラ・トゥール・ドゥ・モンレリ」で見習いをスタート
1981年 パリ8区「ホテルジョルジュ・サンク」(現フォーシーズンズホテルジョルジュ・サンクパリ)に移り、5年間勤務
1986年 フィリップ・グルー氏がオーナーシェフを務める「アンフィクレス」にて勤務
1987年来日 神戸「レストランラ・バーク」のシェフとして1年間滞在
1990年 再来日 東京 ロイヤルパークホテル「バラッツィオ」のシェフとして5年間勤務
1995年 渋谷「レストランエブリーヌ」のシェフディレクターに就任
1998年代官山「ル・プティ・ブドン」の料理長兼マネージャーに就任
2001年 ビストロ「ル・プティ・トノー」をオーナーとして開店
フランス政府よりフランス文化を広く海外に浸透させたとして、1998年にメリット・アグリコール賞を受賞。全日本フランス人シェフの会・会長としても、日本とフランスの料理の懸け橋となるべく精力的に活動している。