

石川美食会のご案内

第8回 石川美食会

日時: 3月2日 18時-20時

場所: ル・グリル ドミニク・ブシェ カナザワ

〒920-0961 石川県金沢市香林坊1丁目 一番一号

2F・3F TEL 076-208-6840

会費: 20,000 円



ヴィラ・デラ・パーチェの平田シェフ

高農園 高利充さん



ヴィラ・デラ・パーチェの平田シェフ



輪島塗桐本氏とのコラボ



ル・グリル ドミニク・ブシェ カナザワ吉田シェフ

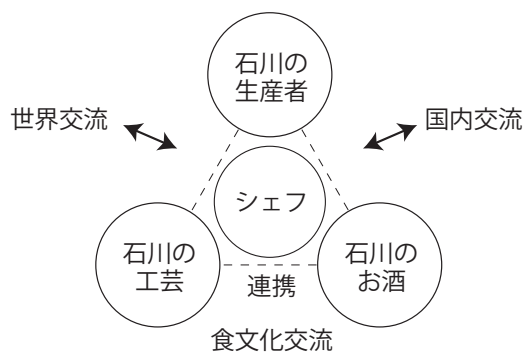
第8回美食会の RECIPE

今回は能登島の高農園さんにご参加いただき、ヴィラ・デラ・パーチェの平田シェフとル・グリル ドミニク・ブシェ カナザワ吉田シェフ、パティシエの辻口シェフ、マルガージェラート柴野シェフがコラボで創作します。前菜2品のあとにパスタ、魚、肉、デザートのカース。前菜の1品目は能登115を使ったコラボ、2品目は平田シェフによる、高農園さんの野菜を使った一皿、3品目も平田シェフによるパスタ、4品目は魚料理で魚は平田シェフ、ソースは吉田シェフの一皿、5品目は吉田シェフによる能登牛、6品目は辻口シェフ、柴野シェフによるデザートです。また日本酒とのペアリングをあすかりんがプロデュース。第11代大樋長左衛門氏の器、輪島塗りの桐本 泰一氏が食に彩を添えます。ここでしか体験できないひと時をお楽しみください。（内容の詳細が変更になる場合があります。ご了承ください）

石川美食会とは

- 未来へのマリアージュ -

石川的美食会は 2017 年より辻口博啓氏をはじめとした有志数人で、金沢の食を楽しむ会として発足しました。毎回、話題のレストランで食を囲みながら各界のゲストを招き交流や親交を深めています。2019 年より石川的美食会と名前を改めさらに交流を拡大しています。



CONCEPT

石川を食文化交流の聖地へ

石川には魅力的な農産物や海産物が溢れています。世界のシェフが石川の素材を求め訪れるほど可能性に満ちています。この土地特有の気候が育む調理法、お酒、そして加賀から能登まで多様な文化を表す工芸の数々。これらを進気鋭のシェフが結びつけ、日本国内はもとより、世界に結びつくような、食文化交流の聖地を目指したいと考えます。

主宰 辻口 博啓



ISHIKAWA
BISYOKU

石川美食会
未来へのマリアージュ