



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、
厳選した「イチ推しの食材」をフランス料理をベースに、
様々なアレンジしたオードブル・メインディッシュ・デザート
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 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、
ホテル京阪 京都 グランデ、ホテル日航プリンセス京都、円居・ルヴェ ソン ヴェール等

◆ 日時：令和2年 2月21日(金) 午後6時～

◆ 会場：京都 東急ホテル 大宴会場「葵」(京都市下京区堀川通五条下ル柿本町580番地)

◆ 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」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)

*ビュッフェ形式のお料理+フリードリンクでお食事をお楽しみください。

*お支払いは現金のみの受付とさせていただきます。*2月14日(金)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 東急ホテル TEL 075-341-2684

宴会予約係(受付時間 10:00～18:00)

イベントの詳しい内容、本企画についてのお問い合わせは

一般社団法人全日本司厨士協会 京滋地方本部 京都府本部 TEL:075-253-0248(受付時間 平日10:00～16:00)

申込締切

令和2年

2月10日(月)