

日本各地で活躍するフランス料理界の実力派 シェフがミーレで腕をふるう

ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2017

「ラ・ターブル・ドゥ・ダイナースクラブ @ ミーレ」 特別開催！

2017年9月6日（水）～18日（月・祝）ミーレ・センター表参道にて開催



*写真はイメージです

ドイツのプレミアム家電ブランドMieleの日本法人、ミーレ・ジャパン株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役社長：松原秀樹）は、「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク2017」（9月23日～10月9日開催）に賛同し、関連イベントとして、ミーレ・センター表参道にて、スペシャルダイニングをお楽しみいただく「ラ・ターブル・ドゥ・ダイナースクラブ @ ミーレ」を2017年9月6日（水）～18日（月・祝）の10日間にわたり特別開催いたします。会期のプロローグとして、本会期を一層盛り立てます。

今年のテーマは、「トレ・ボン！日本のテロワール」。固定概念にとらわれず、和の食材を積極的に取り入れたフランス料理をお楽しみいただけます。

日本からは、ヒカリヤニシの田邊真宏、ローブランシュの白水鉄平、ロワゾー パー マツナガの松永 和之、シェヌーの赤間 善太。そしてフランスからはラ・グエニエールのオリヴィエ・ヴァラード。合計5名のシェフが、ミーレの最新のビルトイン調理機器を用いて腕をふるい、最高のお料理をお客様に提供しながら、ミーレで過ごす特別なひとときを共に過ごします。

建築家・隈研吾氏が内装設計を手掛けたモダンかつ洗練されたミーレ・センター表参道の空間と、ミーレの技術が集結されたビルトイン調理機器、そして、フランス料理界を担うシェフたちの腕前を五感で味わえる10日間だけのスペシャルダイニングとなっています。

開催概要

名称：「ラ・ターブル・ドゥ・ダイナースクラブ @ ミーレ」

会期：2017年9月6日（水）～18日（月・祝）のうち、計10日間

場所：ミーレ・センター表参道 2階サロン（東京都港区南青山4-23-8）

内容：各日ランチ、ディナーとも各14名限定でコースメニューを提供（完全予約制）

価格：ランチ、ディナーとも5,000円（税・サービス料込）

予約：8月16日（水）10:00より ダイナースクラブ会員先行予約スタート ※先行予約は各日限定2組

（ダイナースクラブ フランス レストランウィーク公式サイト経由 一休.comレストランより）

8月23日（水）10:00より 一般予約スタート

（ダイナースクラブ フランス レストランウィーク公式サイト経由 一休.comレストランより）

開催スケジュール

日程	シェフ	店名
9月6日（水）	田邊 真宏	ヒカリヤニシ（長野）
9月7日（木）	田邊 真宏	ヒカリヤニシ（長野）
9月9日（土）	白水 鉄平	ローブランシュ（福岡）
9月10日（日）	白水 鉄平	ローブランシュ（福岡）
9月12日（火）	松永 和之	ロワゾー パー マツナガ（札幌）
9月13日（水）	松永 和之	ロワゾー パー マツナガ（札幌）
9月14日（木）	赤間 善太	シェヌー（宮城）
9月15日（金）	赤間 善太	シェヌー（宮城）
9月17日（日）	オリヴィエ・ヴァラッド	ラ・グエニエール（ブルターニュ）
9月18日（金）	オリヴィエ・ヴァラッド	ラ・グエニエール（ブルターニュ）

ラ・ターブル・ドゥ・ダイナースクラブ @ ミーレ

ミーレは日本におけるフランス料理界を担うシェフを応援したいというダイナースクラブ フランス レストランウィークの思いに賛同し、当社最新のビルトイン調理機器を用いて国内外のシェフに最高のパフォーマンスを発揮して頂き、お客様に、ミーレで過ごす特別なひとときを提供しています。

ダイナースクラブ フランス レストランウィーク <https://www.francerestaurantweek.com>

発起人となった有名シェフ15名でなる「コレージュ・キュリネール・ド・フランス」（代表：アラン・デュカス）が、フランス料理の世界への発信を目的に、「Tous au Restaurant」を、洗練された食文化を持つ日本で開催することを提案したことがきっかけとなり、発足しました。2011年の初開催以来、今年で7年目を迎え、日本におけるフランス料理を発展・普及させるレストランイベントとして、日本全国の名だたるシェフが腕をふるう限定コースメニューを、お得な一律価格で提供しています。参加レストランは毎年全国で500店以上。初開催以来、毎年フランス大使館の特別後援、ダイナースクラブの特別協賛を受け、毎秋のグルメイベントとして定着しています。



シェフ プロフィール



赤間 善太 | Zenta Akama

宮城県塩釜市「レストラン シェヌー」スーシェフ www.cheznous.co.jp/
1984年宮城県生まれ。父・善久のもとで修業後、渡仏。パリ「ル・プレヴェール」、アルザスの一ツ星「ル・セール」で研鑽を積む。帰国後の2013年「シェヌー」スーシェフに就任。開業から38年を迎え、代々のファンも多い「塩釜フレンチ」の味を受け継ぎつつ、地元東北の食材に真摯に向き合い、日々挑む。



松永 和之 | Kazuyuki Matsunaga

北海道函館市「ロワゾー パー マツナガ」オーナーシェフ www.r-loiseau.com/
1976年山口県生まれ。幼少期より料理の世界に入ると決め、高校卒業後にキャリアをスタート。「ラ・ロシェル南青山」で7年半を過ごし渡仏。「ミシェル・トラマ」「レジス・マルコン」「ル・ヌヴィエム・アール」などで6年にわたり腕を磨く。2013年「ロワゾー パー マツナガ」オープン。17年ミシュラン北海道で一ツ星。



田邊 真宏 | Masahiro Tanabe

長野県松本市「ヒカリヤニシ」統括料理長 www.hikari-ya.com/
1975年栃木県生まれ。フランス在住の祖母の料理に影響を受けて料理人を志す。専門学校を卒業後、宇都宮「オーベルジュ」で音羽和紀氏に師事。渡欧し、リヨン、フィレンツェ、バルセロナ、ロンドンなどの星つき有名店で修業。帰国後、那須「二期倶楽部」料理長を経て、ヒカリヤの母体「明神館」統括料理長に就任。



白水 鉄平 | Teppei Shiromizu

福岡県福岡市「ローブランシュ」オーナーシェフ leaublanche.com/
1982年福岡県生まれ。専門学校を卒業後、四谷「オテル・ドゥ・ミクニ」、日本橋「オーグドゥジュール メルヴェイユ」を経て渡仏、研鑽を積む。帰国後は「オーグドゥジュール メルヴェイユ博多」のシェフを4年間務め、16年「ゴーブランシュ」オープン。



オリヴィエ・ヴァラード | Olivier Valade

1977年コレーズ生まれ。首相公邸や三ツ星レストランなどでの経験を経て、2013年ブルターニュ・カンカルにある四ツ星ホテル「メゾン・ティレル・グラン」の総料理長に就任。16年に館内のレストラン「ラ・グエニエール」が三ツ星獲得。地元ブルターニュの極上の魚介を愛し、ひらめきに満ちた料理で食通を唸らせる。