

【SPACIAL DINNER】

美食会

～山形・福島・宮城3県の食材を味わう特別な夜～

【会場】

Amelie Mon chouchou



アメリーモンシュシュ

(福島市三河南町20-18)

山形・福島・宮城の豊かな食材、伝統食材をアメリー料理長 野崎賢二シェフとゲストシェフ森 真二シェフがアレンジ。

今回は「山形県の食材」をメインに、野崎シェフ、森シェフがそれぞれ仕上げる特別なフレンチをぜひお楽しみ下さい。

【日時】

2/26(水)

受付 17:30～

開宴 18:00～

フレンチフルコース

40名様限定

お一人様 ￥15,000 (税・サ込み)

アルコール・ソフトドリンク付

当館ソムリエが選ぶ山形、福島、宮城のお飲み物とのマリアーージュをお楽しみ下さい

【山形イベント】

★啓翁桜 (けいおうざくら)



日本一早い桜で会場を華やかに彩ります

★やまがた愛の武将隊

米沢市に拠点を置く山形県の戦国武将隊が会場に華を添えます！



★豪華景品が当たる抽選会

景品は当日までのお楽しみ！

ジェラルール・ベッソン氏



野崎シェフ、森シェフの師。

パリの巨匠料理人。弱冠28歳でMOF (フランス国家最優秀職人章) を獲得。ミシュランガイドフランス☆。

現在は小林圭シェフにお店を譲り、Restaurant Keiとして生まれ変わり、ミシュラン3ツ星を獲得。

ソムリエ
幕田 守



(一社) 日本ソムリエ協会認定ソムリエ
日本ホテル・レストランサービス技能協会
認定 3級レストランサービス士
認定 テーブルマナー講師



グランシェフ
野崎 賢二

1996-2003 割烹やまと
2003-2007 レストラン ki-ichigo
2007-渡仏 ジェラルール・ベッソンにて修行
2011-2013 石川県 のと楽
2013- エルティフードサービス
2014-現在 アメリーモンシュシュ 料理長

ゲストシェフ
森 真二氏



1988- 東京會館
1992- 渡仏
1992-1999 フランスの名店で修行
2000-2004 Hotel de Carantec Patrick Jeffroy ☆☆
2005-2009 Restaurant Gerard Besson ☆
2010-2013 Restaurant Le Pergolese ☆
2013-現在 L'Hotel du Palais 5ツ星ホテル

ご予約・お問合せはこちら



エルティ

福島駅西口

〒960-8055 福島市野田町1-10-41

TEL : 024-6188-39

【バンケットセールス部まで】

