

Harmonie

ワインと料理が織り成すハーモニー

ワイン・料理それぞれ特定の地域に焦点をあて、
日本の食材や食文化を取り入れたフランス料理と
フランスの各ワイン産地とのマリアージュを楽しんでいただく特別ディナーです。

フランスワイン産地
フランス ブルゴーニュ
France Bourgogne

第1回

×

日本の食材
日本 京都
Japan Kyoto

2018年10月20日(土)

18:00 開宴

定員 12名様

会場：レストランラトゥール個室

コース料理

【アミューズ+冷前菜+温前菜+お魚料理+お肉料理+デザート】

+ グラスワイン5種

お一人様 ¥10,000- (税込)

*完全予約制

Sommelier
山口 徹

Chef
泉 裕太



1995年(株)円居入社後、数多くのソムリエコンクールに挑戦。
上位入賞の輝かしい功績をもつ。現在は若手ソムリエ育成にも
力を注ぎ、各々のレベルにあわせた“楽しみながら学ぶ”
解説・指導法に定評があり、若手社員からの信頼も厚い。

2007年 全国ロワールワインソムリエコンクール 第4位
2008年(株)円居 シェフソムリエ就任
2009年 日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ資格取得
2014年 第7回全日本最優秀ソムリエコンクール 全国8位入賞
国際ソムリエ協会認定 International A.S.I. Sommelier Diploma 取得
2018年 エガスト国際レストランコンクール
「フレール エーベルラン杯」準優勝
ソムリエ協会京都支部副支部長、ワインスクール井上塾講師

2009年(株)円居入社後、各シェフの
もとの研鑽を積み、めきめきと頭角を表す。
卓越した料理センスはシェフ陣からの信頼
も厚く、「レストランラ・トゥール」の
厨房を一手に仕切る。

2014年 ボキューズドール国際料理
コンクールのアシスタントスタッフ
として、フランス・リヨンへ同行。
2017年 「APGF フランス料理コンクール」
準優勝
2018年 レストラン ラトゥールの
スーシェフに就任。
現在も研鑽を積む。



次回
予告

第2回予定

2018年12月9日(日) 18:00 開宴



【お問合せ】

〒606-8501

京都市左京区吉田本町

京都大学時計台記念館内1階

TEL:075-753-7623

E-mail:latour@madoi-co.com

【営業時間】

ランチ /11:00 ~ 15:00(L.o14:30)

ディナー /17:00 ~ 22:00(L.o21:00)



【アクセス】

バス停留所「京大正門前」より徒歩約3分
京阪本線「出町柳」駅より徒歩約20分

