



カジュアルダイニングムッシュいとう シェフ

来島 博臣

Kurushima Hiroataka



京都洋食ムッシュいとう シェフ

西村 誠介

Nishimura Seisuke

The Premium Dinner

2018年4月13日「ザ ロイヤルパークホテル 京都四条」オープン

「ザ ロイヤルパークホテル 京都三条」「ザ ロイヤルパーク キャンパス 名古屋」

リブランドオープンを記念して

定期イベント「京都洋食ムッシュいとう 旨輝」「カジュアルダイニング ムッシュいとう ワイン会」を

それぞれ2人のシェフが特別コラボでお贈りします。

旨輝

Shiki Vol.55



2018.
4/2
(月)

with

JAZZ

リブランド記念特別コンサート

Vocal 片山 恵依子 Piano 平川 勝朗 Bass 斎藤 敬司郎

【ご予約お問合せ先】TEL：075-241-1144

開宴：19:00～

料金：お料理 ¥7,000- (グラスワイン4種込)

場所：カジュアルダイニング ムッシュいとう

定員：30名様 *完全予約制

【ご予約お問合せ先】TEL：052-300-1117

*価格は全て税込です。*写真(画像)はイメージです。

ワイン会

第8回



2018.
4/25
(水)

MONSIEUR ITOH

来島 博臣 PLOFILE

愛媛県出身。

子供の頃から料理が好きで料理人を志す。

調理師専門学校卒業後、京都のフランス料理店などで修行を積み、

株式会社円居に入社。各シェフのもとで研鑽を積み、

「カジュアルダイニングムッシュいとう」のシェフ就任。

2012年 ル・テタンジェコンクールジャポン3位入賞

2013年 M.O.F(フランス国家最優秀技術取得者)のもと、フランス研修

西村 誠介 PLOFILE

京都府京都市出身。

高等学校卒業後、株式会社円居に入社。

京都大学内にあるレストラン「ラトゥール」のシェフを歴任した後、

「京都洋食ムッシュいとう」のシェフに就任。

2004年 FFCC料理コンクール ファイナリスト

2007年 ボキューズ・ドール フランス料理コンクール セミファイナリスト

2008年 FFCC料理コンクール セミファイナリスト