

第5回「フレール・エーベルラン杯」国際レストランコンクール

準優勝記念特別ディナー

フランスアルザス地方で行われた第5回『フレール・エーベルラン杯』国際レストランコンクールにて日本代表として円居グループ「ルヴェンソンヴェールチーム」が出場し、第2位という順位を受賞いたしました。

この快挙を記念して、名古屋「カジュアルダイニングムッシュいとう」、京都「京都洋食ムッシュいとう」でそれぞれ特別ディナーイベントを開催いたします。

コンクールで実際に創られた出場料理やペアリングワインをお楽しみいただけます。

世界に認められた料理・マリアージュ・サービスをぜひご堪能下さい。

NAGOYA

名古屋

カジュアルダイニング Monsieur ITOH

2018.6/28(金)

19:00 開宴
定員30名様

KYOTO

京都

京都洋食ムッシュいとう

2018.7/2(月)

19:00 開宴
定員30名様

コース料理(グラスワイン含む)

お一人様 ¥12,000-(税込)

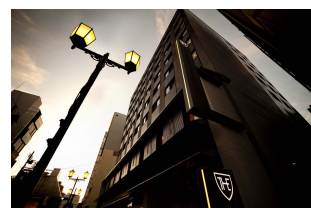
* 完全予約制

【ご予約・お問い合わせ】

〒604-8004 京都市中京区三条通河原町東入ル中島町74
Tel. 075-241-1111 (ホテル代表)

Tel. 075-241-1144 Fax. 075-241-1145

営業時間 朝食 7:00~10:00
ランチ 11:30~15:00 (14:30 L.O.)
ディナー 17:30~23:00 (22:00 L.O.)



■京阪本線「三条」下車、徒歩約3分
■市営地下鉄東西線「京都市役所前」下車、徒歩約3分
■JR「京都」駅よりタクシーで約15分





第2位
日本代表
ルヴェソンヴェール



『フレール・エーベルラン杯』とは・・・

アルザスで永年、ミシュラン三ツ星を維持し続ける、オーベルジュドリのエーベルラン兄弟の名を冠したストラスプール（仏）で開かれる、サロン・エガスト・プロフェッショナル（国際食品展示会）内で開催される総合レストランコンクールです。国際的に見ても他に例を見ない、レストランの主要3部門（シェフ・ソムリエ・メートルドテル）の三位一体の総合力が問われる大会で、2時間30分の制限時間内に、シェフは料理を仕上げ、ソムリエ・メートルドテルはレストランにおける色々な能力を試されました。歴代の優勝チームはアルプ地方の3つ星レストラン、フラコンドセル（仏）、ヴィエンヌの2つ星レストラン、ピラミッド（仏）等が連ね、第5回となる今回も世界の星付きレストランがエントリーいたしました。

出場メンバー

シェフ

伊藤 道彰

Itoh Michiaki

株式会社円居総料理長

2004年「ピエールテタンジェ国際料理コンクール」日本大会ファイナリスト
2008年、2012年「世界料理オリンピック」日本代表ナショナルチーム 銀、銅メダル獲得
2016年「京都府の現代の名工」に選出
・(公社)全日本司厨士協会京都府本部広報部長 ・関西シェフ同好会会員・(社)日本エスコフイエ協会会員
・京都フランス料理研究会理事・京都フレンチの会副会長・日本フランス料理最高技術組合会員
・日本ソムリエ協会会員 シェースデロティスール会員・アミティエグルマンド会員

ソムリエ

山口 徹

Yamaguchi Toru

株式会社円居シェフソムリエ

シニアソムリエ、国際ソムリエ協会認定ソムリエ
「ロワールワイン ソムリエコンクール」全国ファイナリスト
「井上杯ソムリエコンクール」優勝
2011年、2014年「全日本最優秀ソムリエコンクール」セミファイナリスト
・ソムリエ協会京都支部副支部長

メートル・ドテル

高橋 健太

Takahashi Kenta

ルヴェソンヴェール橄欖 マネージャー

ソムリエ
ルヴェソンヴェール橄欖
2016年、2017年「LA LISTE」世界優秀レストラン1000店 掲載
2017年度版「ゴー・エ・ミヨ」1つツク帽