

毎月開催ムッシュいとう特別企画

# ムッシュいとう会

第17回



第17回のテーマは「フランス コート・デュ・ローヌ」。

フランス A.O.C. ワイン産地の中でも第2位の規模を誇り、生産量・質共にフランスワインを牽引するこの地方からおススメのワインをご紹介します。

お料理は国際料理コンクールで数々の賞を獲得してきた円居グループ総料理長伊藤道彰が担当いたします。お料理とワインのハーモニーをお楽しみください。

2019年2月27日(水) 19:00 ~

カジュアルダイニング「ムッシュいとう」

定員 20名様

\*完全予約制です

コース料理【前菜 + お魚料理 + お肉料理 + デザート】

グラスワイン4種付

お一人様 **¥7,000-** (税込)

\*コース内容は変更する場合がございます。



円居グループ総料理長

伊藤 道彰

Itoh Michiaki

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

2018年 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

・(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)日本エスコフィエ協会会員

・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員

・日本ソムリエ協会会員 シェヌヌデロティスール会員・アミティエグルマンド会員

◆お電話の場合

カジュアルダイニング ムッシュいとう

TEL:052-300-1117

◆Web予約の場合

QRコード



円居グループ HP

「カジュアルダイニングムッシュいとう」

URL: <http://madoi-co.com/restaurant/monsieur-ito/>

【店舗情報配信中】

LINE@



Instagram



Facebook

