

毎月開催ムッシュイとう特別企画

ムッシュイとう会

第25回



今回のテーマは伊藤シェフ修行の地でもある「フランス アルザス地方」
アルザス郷土料理を交えたコース料理とおすすめのアルザスワインをご紹介します。
お料理とワインのハーモニーをお楽しみください。

2019年10月31日(木) 19:00～

「カジュアルダイニング ムッシュイとう」

定員 25名様

*完全予約制です

コース料理【アミューズ+前菜+お魚料理+お肉料理+デザート】
グラスワイン5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。

*ザクラブポイント会員様「ザクラブポイント」が貯まります(5%割引対象外プラン)



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」に受賞

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

・日本ソムリエ協会認定 ソムリエ資格取得 ・ドイツワイン名譽ケナー

【店舗情報配信中】

◆お電話の場合

カジュアルダイニング ムッシュイとう

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イとう」

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

LINE@



Instagram



Facebook

