

大人の食育

～食べて知るフランス地方料理の楽しみ～

レストラン ラトゥールでは、フランスの地方料理をもっと身近に楽しんでもらえるよう「大人の食育」と題し“知って、楽しむ” イベントを開催いたします。

各回、フランスの地方料理にまつわる歴史やエピソードなども交えながら解説し、その地方に特化したお料理とワインをたっぷりとお楽しみ頂きます。

皆様のご参加をお待ちしております。



伊藤文彰 ～オーナーシェフ 3 兄弟の次男～

- 1960 年 京都府生まれ
洋食レストランを営む家庭で育ち、兄、弟と共に家業を継ぐ
- 1989 年 ルヴェ ソン ヴェール京都を経て渡仏
パリのフェランディ校で学び、アルザス地方 2 つ星レストラン
BUEREHIESEL で研鑽を積み帰国
- 2000 年 ルヴェ ソン ヴェール本郷オープンと共に上京
- 2004 年 ルヴェ ソン ヴェール駒場、橄欖オープン
- 2016 年 フランス農事功労賞シュバリエ受賞
- 2023 年 京都に戻り (株) 円居 代表取締役社長に就任

兄弟と共に東京、京都、名古屋、横浜に様々な業態の店舗を展開
フランス人シェフや造り手を招いての賞味会やワイン会、
料理講習会やセミナー、フランス大使館でのチャリティー、
食育のイベントなど幅広く活動

フランス農事功労賞協会副会長
クラブアトラス事務局長
日本シャルキュトリ協会副会長
日本エスコフィエ協会理事

～ Event schedule ～

2024 年

- 第 3 回 2 月 18 日 (日) アルザス地方
- 第 4 回 4 月 14 日 (日) イルドフランス地方
- 第 5 回 6 月 23 日 (日) リヨン地方
- 第 6 回 8 月 25 日 (日) バスク地方

【全 15 回】2 か月に一度の開催を
予定しております。

12/3 Sun
第 2 回：【ノルマンディ地方】

時間： 17:00 受付 17:30 スタート

価格： ¥12,000 (ワイン、税、サ込)

定員： 50 名

* 定員になり次第締め切らせていただきます。

着席ビュッフェのスタイルになります。最初に食に関する解説などを
聞いていただきながら、食前酒や前菜を召し上がって頂きます。
その後にメインの料理の数々をビュッフェ形式にてご用意いたします。

■ご予約はこちら■

