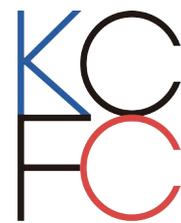


第17回

Kyoto french Cuisine Club

京都フランス料理研究会

# 饗宴 レストラン



～令和6年能登半島地震・災害支援チャリティー～

京都フランス料理研究会では、一夜限りのレストラン「饗宴レストラン」を開催しております。  
フランス食文化の楽しみや歓びを「饗宴レストラン」を通じてより多くの皆様感じて頂けるよう選りすぐりのシェフ達の渾身のお料理をお楽しみいただくまたとない機会です。

6名のシェフが一堂に集い一つのコースを作り上げる饗宴レストラン。  
今回腕を揮っていただくシェフの中には能登でご活躍中の池端シェフにもお越しいたできます。

※当日は、「令和6年能登半島地震」へのチャリティーとして、イベントの収益の一部を寄付させていただきます。

日時 2025年5月26日(月) 18:00 受付 18:30 開宴

開催場所 レストラン ラ・トゥール Tel: 075-753-7623  
京都市左京区吉田本町 京都大学時計台記念館内1F

金額 お一人様 会員 23,000円 非会員 25,000円 ※いずれもワイン / 消費税 / サービス料込

定員 先着 40名様

お申込み お申込みは右のQRコードより所定のフォームにてお申込み下さい。  
参加費をお振込みいただき、お申し込み完了となります。

※開催日7日前より所定の料金を頂きますこと、予めご了解ください。



<https://qr.paps.jp/9PWrx>

## 【京都フランス料理研究会】

1980年発足。京都・滋賀のフランス料理店やホテルのシェフが集い、料理技術や知識の向上を図るため、いろいろなイベントや勉強会・講習会を開催しています。

また一般の方にもよりフランス料理に親しんで頂けるように、アペリティフイベントや饗宴レストランなど様々な啓蒙活動を40年余りに亘り行っています。

## 担当予定シェフ



池端 隼也  
L' Atelier de NOTO

1979年、輪島市生まれ。  
大阪の辻調理師専門学校を経て  
フレンチの名店「カランドリエ」で修業  
を開始。

2006年に渡仏し、ブルゴーニュにある  
星付きレストランで研鑽を積む。  
帰国後は大阪で出店予定であったが、  
帰省した際に「能登の食材の素晴らしさ」  
を目の当たりにし、急遽地元での出店を  
決意。

2014年に「ラトリエ・ドゥ・ノト」をオー  
プン。



中川 佳  
京都調理師専門学校

1979年、奈良県生まれ。  
京都調理師専門学校卒業後、  
フランス料理「ボルドー」に就職。  
2005年に渡仏し数件のお店で研鑽を積  
む。

2006年よりパリの1つ星レストラン  
「Ze Kitchen Galerie」にてスーシェフと  
して勤務。

2011年より母校にて教壇に立ち  
西洋料理上級学科科長を務める。  
2021年 APGF 主催メートル・キュジニエ・  
ド・フランス “ジャン・シリンジャー杯”  
にて準優勝。



川崎 敬太郎  
琵琶湖ホテル

1985年、岡山県生まれ。  
高校卒業後、滋賀・東京のホテルで研鑽。  
2010年からウェスティンホテル仙台に  
て、レストランスーシェフを務める。  
現地で東日本大震災を経験し、避難所生  
活をしつつ避難者の炊き出しや復興支援  
を行う。

2012年 京都タワーホテル レストラン  
料理長。

2023年に琵琶湖ホテル（京阪ホテルズ  
& リゾーツ株式会社）統括料理長に就任。  
各種大使館、領事館主催料理コンクール  
受賞。

1975年、京都府生まれ。  
1993年（株）京都ホテル（現ホテルオー  
クラ京都）入社後、1997年（株）円居・  
ルヴェゾンヴェールへ入社。2000年よ  
り東京初出店「ルヴェゾンヴェール本郷」  
開業のため上京。ルヴェゾンヴェール東  
京・料理長就任後、東日本事業部ルヴェ  
ゾンヴェール総料理長に就任。  
2004年 フランス・アルザス地方  
「ル・シャンバル」「ラ・グランジュリー」  
「ボーレンベルグ」にて研修。  
24年間の東京勤務を経て、2024年12月、  
京都祇園町北側の地に自身の店  
「祇園たけ / GionTAKÉ」をオープン。



武田 明憲  
祇園たけ / GionTAKÉ

1983年、スリランカ コロンボ生まれ。  
Ishipathana college を卒業後来日。  
愛知県半田市シーシェルにて修業。  
国立京都国際会館にて、21年間研鑽を  
積む。  
2024年スリランカレストラン  
「PEPERACHA」ペペラッチャを京都・一  
条寺にオープン。



チャーマラ ペレーラ  
PEPERACHA

1988年、京都府生まれ。  
2009年に株式会社円居入社・「ルヴェ  
ゾンヴェール本店」にて勤務。  
2014年より「レストラン ラ・トゥール」  
にて勤務。  
2017年 APGF 主催「メートル・キュイ  
ジニエ・ド・フランス “ジャン・シリ  
ンジャー杯” 準優勝。  
2019年 APGF 主催メートル・キュイジ  
ニエ・ド・フランス “ジャン・シリ  
ンジャー杯” 決勝出場、入賞。  
同年「レストラン ラ・トゥール」  
シェフに就任する。



泉 裕太  
レストラン ラ・トゥール