

やまと  
大和フレンチ  
YONE !!

ジャン・ジョルジュ 東京 シェフ 米澤文雄  
×  
老舗醤油屋 かめびし

米澤流仏蘭西会席

“若き天才”と呼ばれ、ジャン・ジョルジュ東京で料理長を務める彼が、フレンチと和食を融合させ新たなるジャンルに皆様をお誘いいたします。純粋なフレンチでも和食でもなく、フレンチシェフが和に重きをおいたまさしく米澤流の、日本発！新感覚“和フレンチ”を初めてお披露目いたします。かめびしの醤油・もろみ・ソイソルトがどのようにかかわってくるのか!? ぜひ、その瞬間をお楽しみください！皆様のお越しをお待ちいたしております。



米澤文雄 Fumio Yonezawa

高校卒業後、恵比寿のイタリアンレストランで4年間修業。2002年に単身でNYへ渡り、ミシュラン三つ星レストラン「Jean-Georges 本店」で、日本人初のスー・シェフにまで登りつめる。2013年アメリカ大使館主催シェフ・コンペティション「United Tastes of America」日本大会で優勝。北アジア大会でも準優勝するなど“若き天才”と呼ばれる料理人。2015年ジャン・ジョルジュ日本初進出を機にシェフ・ド・キュイジーヌに抜擢され新たなステージで腕を振り開業わずか9カ月でミシュランガイド東京にて星を獲得し2016年ミシュランガイドでも連続で星を獲得した注目の料理人



今回のワインコーディネーター

山田雪絵 (株)久本酒店 サブマネージャー

久本酒店にてワイン担当10年、公私ともワインに浸る日々。インポーターからの信頼も厚く希少なワインの仕入れや海外生産者を招いてのワイン会を主催。ブランドに囚われない心通うセレクトが県内外から人気を得ている。



日時：2017年4月2日(日) 料金：12,000円(税込)  
※ドリンクは別となります  
昼の部 12:00  
夜の部 18:00

場所：かめびし 風の館 定員：各部ともに40名



かめびしとは... 1753年創業以来日本で唯一のムシロ麴製法による醤油造りを守りつつ  
フリーズドライ醤油や醤油 PIZZA といった新しい事に挑戦し続ける老舗醤油屋

- ご予約方法 - 電話・FAX・メールにてご予約を受付致しております。  
電話番号：0879-33-2555 FAX 番号：0879-33-6836 メールアドレス：kamebish@kgw.enjoy.ne.jp

|         |   |       |     |
|---------|---|-------|-----|
| 代表者 お名前 |   | ご希望の部 | 昼・夜 |
| ご住所     | 〒 | 人数    | 名   |
| お電話番号   |   | 金額    | 円   |
| メールアドレス | @ |       |     |

**\*ご入金確認ができましたお客様順に予約完了とさせていただきますが、各部40名様にて締切とさせていただきます。**

\*ご予約完了のお知らせはご記入のお電話番号もしくはメールアドレスへお知らせいたします。  
\*料金のお支払いは、お振込のみの取り扱いとさせていただきます。  
\*振込時には必ず申込者のお名前がわかるようお手続きをお願いいたします。  
\*お振込後のキャンセルは出来ませんので、予めご了承下さい。  
\*お振込時に発生する手数料等につきましてはお客様のご負担となります、予めご了承下さい。

振込先  
百十四銀行 田町支店(店番：205)  
普通口座 0067058  
口座名 株式会社かめびし