

秋の那須高原の食材+温泉トラフグと
温度で素材を調理する唯一無二のシェフとの
最美味・最先端・コラボレーション



アル・ケッチャーノ
奥田政行
シェフ



那須高原の
秋の食材たちと
温泉トラフグ

奥田シェフの『那須高原の秋の食材たちと温泉トラフグを楽しむ会』

奥田政行シェフ

1969年、鶴岡市生まれ。鶴岡市のイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」のオーナーシェフ。2004年以来、山形県庄内総合支庁「食の都庄内」親善大使を委嘱。2010年にはFOOD ACTION NIPPON アワード2009「コミュニケーション・啓発部門優秀賞」、第1回「辻静雄文化賞」、農林水産省＜第1回(料理マスタースブロンズ賞)＞を受賞。日本国内のみならず、スイスミシュランの星付きレストランでのフェアやダボス会議、ミラノ万博等海外でも日本の食材をPRしている。

9月25日(月) 18:30~21:00 那須高原の食卓 なすの屋 銀座

●奥田シェフ、生産者によるレクチャーの後に、お食事開始とさせていただきます

参加費用:10,000円 (奥田政行 シェフのお料理 + ココファームワイナリー ワイン1杯 + お土産付き)



アクセス:東京都中央区銀座 2-7-18メルサGinza-2 4F
営業時間:11:00-21:00 (Lo) ☎03-6263-0613

ご予約方法 お電話、ファックスメールにて承っております

お電話: 03-6263-0613
ファックス: 03-6263-0612(下記ご記入の上、切らずに送信してください)
メール: info@nasunoya.com (件名を「奥田シェフお料理の会」とし、お名前、ご予約人数、お電話番号をご記入の上、メールを送信してください)

※こちらからのお電話、メール返信をもって、予約完了となります。
※3日以内に返信が無い場合、送受信エラーの可能性が考えられます。
大変お手数ですが、03-6263-0613 までお電話をお願い致します。
※イベント時に撮影した画像を広報用に使用させて頂く場合がございます。
予めご了承ください。
※イベントキャンセルの場合は必ずご連絡ください。

🐦 @nasunoya 📷 https://www.facebook.com/nasunoya/

プロデュース レストランドクタープロジェクト 株式会社 ゼネラルフード事業スタジオ
tel: 03-6452-8874 www.general-food.com info@general-food.com

「奥田シェフの那須高原の秋の食材たちと
温泉トラフグを楽しむ会」

申し込みいたします

ファックス : 03-6263-0612

お名前

ご参加人数 計 名様

ご連絡先電話番号

ご連絡先メールアドレス