



「炭火割烹 いふき」 山本典央

1972年京都府生まれ。築地の老舗料亭「河庄双園」(閉店)や祇園「あじ花」などで修業し、2005年に独立。それまでに、炭火焼きに興味をもち、スペインなど各地を巡り炭火を使った料理を研究。独立に際しては、炭火焼きをメインとした割烹という新しいスタイルを打ち出して「炭火割烹いふき」を京都・先斗町にオープンさせる。カウンターに併設された焼台で繰り出される炭火焼き料理が評判を呼ぶ。2011年には祇園に店を移転、現在に至る。

「ad hoc アドック」 高山龍浩

1976年大阪府生まれ。大阪のフランス料理店「カランドリエ」、ホテル「ザ・リッツ・カールトン大阪」のメインダイニング「ラ・ベ」などでの修業を経て、2002年に独立。「トゥールモンド」を開店し、ジャンルを超えた食材や技法などを多用しつつ、フレンチのエスプリが生きた料理で注目を集める。2014年9月には移転し、店名も「ad hoc アドック」としてリニューアルオープン。磨きのかかった独自の世界がスペクタクルに富んだメニューに表れていると評判。

トップシェフたちの饗宴 VOL.13

「炭火割烹 いふき」山本典央 × 「ad hoc アドック」高山龍浩

【お申し込み方法】完全ご予約、事前ご入金制となります。

【ご予約についての
お問い合わせ・お申し込み】 Tel 075-252-8566 宴会販売部 (ご予約承り時間 10:00~19:00)
Fax 075-231-2160 (下記お申し込み書にてご送付ください。)
E-mail banquet@anacpkkyoto.com (下記お申し込み書の内容をご記載の上ご送付ください。)
※食品アレルギーのある方は予め申し越してくださいませ。

【お支払い方法:お振込】ご予約お申込み後1週間以内に、銀行振込にてお願いいたします。

<振込先銀行> 三井住友銀行 近畿第一支店 普通 5036066

受取人: ANAクラウンプラザホテル京都 (裕進観光株式会社 ユウシンカンコウ(カ))

*振込手数料はお客様負担をお願いいたします。

*ご入金確認後、承りのご連絡を差し上げます。

*お振込み後のキャンセルはいたしかねます。

※参加費をご持参ご来館頂く場合は、ANAクラウンプラザホテル京都 2階 サロンで承ります。

お申し込み書

ご予約者名:

連絡先電話番号:

ご住所: 〒

参加人数: 大人 名様

日程: 2017年6月18日(日) (どちらかに☑を付けてくださいませ)

☐ 第一部 (11:30a.m~ 受付開始)

☐ 第二部 (6:00p.m~ 受付開始)

備考

ANAクラウンプラザホテル京都

〒604-0055 京都市中京区堀川通二条城前

Tel 075-231-1155 Fax 075-231-5333

www.anacpkkyoto.com