



「cenci (チェンチ)」 坂本 健

1975年京都府生まれ。大学在学中に欧州旅行でイタリア料理に出会い、料理人の道へ。京都の「イル・パッパラルド」で修業後、2002年笹島保弘シェフの独立に伴い「イル・ギオットーネ」に移籍。以後、料理長を務めるなどして独立。2014年京都・岡崎に「チェンチ」を開業。「素材にひと手間加えることによってその良さを最大限に引き出す」という哲学のもと、全国の生産者とのネットワークを駆使しながら新しい料理を生み出し、注目を集めている。

「祇園 大渡」 大渡真人

1975年福岡県生まれ。高校卒業後、料理人を目指し調理師専門学校で基礎を学び、大阪の日本料理店で修業を始める。「懐石 本田」などを経て「季節料理 津むら」へ。同店閉店にともない2009年に独立。京都・祇園に「祇園 大渡」を構える。市場に出回らない珍しい食材を使うなど、伝統的なかたちにとらわれない料理が評判を呼び、たちまち人気店となる。全8席カウンターのみゆえ、今では予約が取れにくい割烹として確固たる地位を築いている。

トップシェフたちの饗宴 VOL.14

「cenci (チェンチ)」坂本 健 × 「祇園 大渡」大渡 真人

【お申し込み方法】完全ご予約、事前で入金制となります。

【ご予約に関してのお問い合わせ】 Tel 075-252-8566 宴会販売部（ご予約承り時間 10：00～19：00）

Fax 075-231-2160（下記申込書にてご送信下さい。）

※食品アレルギーのある方は予めお申越し下さいませ。

【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 5036069

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。

※参加費をご持参で来館頂く場合は、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 (Fax 075-231-2160)

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9月24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）

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

備考