



「祇園 さゝ木」 佐々木 浩

1961年奈良県生まれ。京都でもっとも予約の取れない料理店の一つ「祇園 さゝ木」は、カウンターで繰り広げられる独自の料理スタイルが「佐々木 劇場」と呼ばれている。日本料理店でありながらカウンターの奥にはピザ窯を取り入れるなど、従来の日本料理のイメージを覆す独創的な演出が人気を集める。今回、プロデューサーとしての力を発揮。和食に合うキャビアを開発。

「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.19

「祇園 さゝ木」佐々木浩 × 「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。

【ご予約に関するお問い合わせ・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信ください。)
E-mail banquet@anacpkyoto.com (下記お申し込み書の内容をご記載の上ご送信ください。)
※食品アレルギーのある方は予めお申し越しくださいませ。

【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 5036317
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 (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: 2019年3月17日(日)

(どちらかに☑を付けてくださいませ)

第一部 (11:30 a.m.~ 受付開始)

第二部 (6:00 p.m.~ 受付開始)

ANAクラウンプラザホテル京都

www.anacpkyoto.com

宴会販売部 (ご予約承り時間 10:00~19:00)

Tel 075-252-8566 Fax 075-231-2160

〒604-0055 京都市中京区堀川通二条城前

備考