



ANA  
CROWNE PLAZA®  
KYOTO



「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、国内外問わずのお客様に人気を博す。「空」では、スペインでの気づきを取り入れた料理にも挑戦した。

「洋食おがた」 緒方博行

1969年熊本県生まれ。熊本「洋食の店 橋本」での洋食の基礎を身につけ、長崎『ハウステンボス』ではフレンチの重鎮・上柿元 勝シェフの元で研鑽を積む。07年、京都『ビストロセプト』開店に伴い料理長に就任。15年10月に独立。エビフライやピフカツなど、大人が食べたい洋食が充実。昼夜問わず盛況をみせる。宮崎の尾崎牛や、京都平井牛、河北農園、焼津のサスエ前田魚店など、生産者とのつながりも深く、素材から得るパワーも大きい。「空」では、天ぷらという手法を使った新しい火入れを披露。

## トップシェフたちの饗宴 VOL.20

「炭火割烹 いふき」山本典央 × 「洋食おがた」緒方博行

【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 5036906  
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: 2019年6月30日(日)

(どちらかに☑を付けてくださいませ)

第一部 (11:30~ 受付開始)

第二部 (18:00~ 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