



「イル ギオットーネ」 笹島保弘

1964年大阪府生まれ。高校生で飲食店のアルバイトが料理人への道を開く。クリエイティブな気質もあり、魚や肉の捌きなど必要な基礎は独学で身につけながらイタリア料理に目標を定めて各店で修業し、頭角を現す。2002年、京都発信のイタリアンを目指した「イル ギオットーネ」を開店。3年後に東京・丸の内にも出店し、両店とも予約の取れない人気店となる。2013年から大阪・グランフロント大阪にも出店。常に新しい切り口のイタリアンを発信し続けている。

「赤坂 四川飯店」 陳建太郎

1979年、東京生まれ。日本に四川料理を広めた四川料理の父 陳建民を祖父に、中華の鉄人 陳建一を父に持つ。「赤坂 四川飯店」に入社後、2005年に四川省成都市の「菜根香」にて、本場の四川料理を学ぶ。帰国後は「赤坂 四川飯店」に勤務する傍ら、「四川飯店」三代目として、メディアやイベント出演など幅広く活動。2014年、シンガポールに初の海外店舗「SHISENHANTEN by CHEN KENTARO」を出店。2016年から3年連続、シンガポール版ミシュランガイドで2つ星を獲得。

## トップシェフたちの饗宴 VOL.21

「イルギオットーネ」笹島保弘 × 「赤坂 四川飯店」陳建太郎

【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 5036929  
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9月29日(日)

(どちらかに☑を付けてくださいませ)

第1部 (11:30~ 受付開始)

第2部 (18:00~ 受付開始)

**ANAクラウンプラザホテル京都**

[www.anacpkyoto.com](http://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