

「ANA クラウンプラザホテル京都」がお届けする
1日限定。ここでしか味わえない


ANA
CROWNE PLAZA
AN IHG HOTEL
KYOTO

トップシェフたちの饗宴 VOL.24

楽しい食卓!

「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」

落合 務

×

「赤坂 四川飯店」

陳 建太郎



日時 2023年3月26日(日)
【第1部】 受付 11:30 食事 12:00~
【第2部】 受付 17:00 食事 17:30~

※いずれも限定80名です
※1部、2部とも料理内容は同じです。

会場 ANAクラウンプラザホテル京都 平安の間

料金 20,000円(税金・サービス料込、ソフトドリンク付)

※お料理に合わせたペアリング飲料のほか、
ビール、日本酒、ワイン等単品のご用意もございます。

実はこのおふたり、仲良しです。
満面の笑顔で、楽しそうにお料理をされます!
ふかひれ meets うに?!
落合流スペシャルサラダ?!
さてさて、どんな楽しいお料理が飛び出すでしょう。
ライブ感と笑顔あふれるトップシェフの饗宴、
ぜひご来場ください。

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

produced by (株) ジョード 門上武司



「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」落合 務

1947年、神奈川県生まれ。日本橋の洋食店やフランス料理店を経て、19歳の時にホテルニューオータニに入社。22歳で洋食レストラン「Top's」(現・赤坂トッパス)の料理人になる。念願だったフランス旅行の帰りに降り立ったイタリアで、毎日食べても飽きない料理に感銘を受け、1977年からイタリアへ修行に。帰国後、赤坂のイタリアン「グラナータ」の料理長に就任。1997年独立。銀座に「ラ・ベットラ」をオープン。(社)日本イタリア料理協会名誉会長。テレビ・雑誌など多くのメディアに登場し活躍中。

「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.24

「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」落合 務 × 「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 5036326
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: 2023年3月26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 (17:00~ 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

