

「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

トップシェフたちの饗宴 VOL.23



祇園さゝ木 一門会 参上 五穀豊穰 実りの秋



やります、祇園さゝ木一門会！
ここ数年、いろいろありました。それでも自然界は
流れを止めることなく、季節はめぐり、実りの秋を
祝う季節を迎えます。改めて、豊穰を祝い、食の楽
しみ、大切な仲間を思う時間を、祇園さゝ木一門会
と一緒に、過ごしませんか？



祇園さゝ木

佐々木浩

日時 2022年9月25日(日)
【第一部】 受付 15:30 開宴 16:00~
【第二部】 受付 18:30 開宴 19:00~

※いずれも限定70名です
※一部、二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 28,000円(税金・サービス料込)
※飲料別途：ビール、日本酒、ワインなどご用意しております。

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

佐々木浩 祇園さ々木 店主 [祇園 / 割烹]

61年滋賀県出身。27歳で京都・先斗町の「割烹ふじ田」の料理長に就任。1996年に36歳で独立。2度の移転をし、現店オープン。割烹スタイルに革新をもたらし、劇場型のカウンター、一斉スタート、ピザ窯の設置など、京都の料理界にあって、先駆者的役割を担う。また25年間、連日満席状態を継続。また、数多くの弟子を輩出。「ミシュランガイド京都 大阪 2022」3ツ星。

木田康夫 祇園きだ 店主 [祇園 / 割烹]

71年滋賀県出身。佐々木浩が「先斗町ふじ田」で修業をしていた頃から右腕として活躍。六本木「八坂通り An 京割烹」や富山「リバーリトリート雅楽俱」内「和彩膳所 楽味」、「祇園 楽味」の料理長を経て16年6月に独立。「ミシュランガイド京都 大阪 2022」1ツ星。

小川洋輔 おが和 店主 [祇園 / 割烹]

76年千葉県出身。「祇園さ々木」で8年半修業。10年夏、祇園町北側にて「おが和」を開店。師匠譲りの型破りな料理に自分らしさを加味。その大胆にして繊細な味わいには、食べ慣れた地元の食通たちの評価も高い。「ミシュランガイド京都 大阪 2022」1ツ星。

西川正芳 祇園にしかわ 店主 [祇園 / 割烹]

75年京都府出身。「祇園さ々木」で2年弱研鑽を積み、09年1月に独立。「間口は広く出口は高く」をモットーに、親しみやすい笑顔と気さくな語り口で客人をもてなす。次代を担う京都の料理人のひとりとして注目されている。「ミシュランガイド京都 大阪 2022」2ツ星。

西淵健太郎 にしぶち飯店 店主 [祇園 / 中国料理]

83年京都府出身。京都プライトンホテルの中国料理店「花間」での修業を経て、「祇園さ々木」へ。5年研鑽を積んだ後、13年4月、カウンター割烹スタイルの中国料理店を開いた。鱧や鮎など和食材や、和の技法を取り入れた、緩急自在のコース構成で人気を呼んでいる。

喜多川達 老松喜多川 店主 [西天満 / 割烹]

80年大阪府出身。「祇園さ々木」で2年修業し、12年6月に独立。目指すは「料理だけでなく、空間の心地良さを含めた“時間”を買ってもらえる店」。品格ある土壁が印象的な空間は、キタの喧騒とは別世界の落ち着きを醸す。「ミシュランガイド京都 大阪 2022」1ツ星。

前川浩一 料理屋まえかわ 店主 [木屋町 / 割烹]

82年長崎県出身。「祇園さ々木の門を叩き3年間修業。新世代の若き才能を発掘する日本最大級のコンペティション「RED U-35」2014では、ファイナリスト“ゴールドエッグ”6人の中の1人に選出。2020年6月、料理屋まえかわをオープン。「ミシュランガイド京都 大阪 2022」1ツ星。

水野隆弘

80年岐阜県出身。12年の歳月を「祇園さ々木」で過ごし、16年5月「祇園楽味」2代目料理長に就任。自らが市場で仕入れた魚介、自家製の干物、肉などに分類されたネタ箱をお客さんに見せ、会話の中から調理法を決める。一期一会のオーダーメイド感を大切にしている。

野村一也 鯨楽味 料理長 [祇園 / 寿司]

88年富山県出身。18歳から6年間、東京のすし店で修業後、「祇園さ々木」に弟子入り。6年間修業し、和食の基本はもちろん、魚の目利き、下処理、調理法を学ぶ。鯨楽味開店のため、銀座の「鯨よしたけ」で1年間、江戸前寿司を学ぶ。2019年鯨楽味開店。料理長に就任。「ミシュランガイド京都 大阪 2022」1ツ星

トップシェフたちの饗宴 VOL.23

「祇園 さ々木」一門会参上 五穀豊穡 実りの秋

【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 5036925
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: 2022年9月25日(日)

(どちらかに☑を付けてくださいませ)

第一部 (15:30~ 受付開始)

第二部 (18:30~ 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

--