

「ANA クラウンプラザホテル京都」がお届けする
一日限定。ここでしか味わえない



トップシェフたちの饗宴 VOL.26

異色のコラボレーション

～イタリア料理 × ラーメン～

produced by (株) ジョード 門上武司



「ピアット・スズキ」
鈴木弥平

「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」
落合 務

「GENEI WAGAN」
入江瑛起

日時 | 2024年6月8日(土)

【第1部】受付 11:30 食事 12:00～

【第2部】受付 17:30 食事 18:00～

※いずれも限定60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 朱雀の間

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。

日本人は本当に麺類が大好き。
日本人が選ぶ日本の国民食「ラーメン」と
イタリアの国民食「パスタ」。
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、
今回は3人のシェフによるコラボレーション。
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



「ピアット・スズキ」 鈴木 弥平

1967年茨城・水戸生まれ。地元のビストロに勤めながら調理師学校に通い、19歳で「ラ・パタータ」でイタリア料理の道へ。故・平田勝シェフに師事し、平田氏独立時に「クッチーナヒラタ」へ。1992年イタリアへ留学し、トリノを中心に各地のレストランで研鑽を積む。帰国後、1993年「ヴィーノヒラタ」のシェフに就任。2002年に独立し「ピアット・スズキ」を開業。



「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。毎日食べても飽きないイタリア料理に感銘を受け、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も務める。



「GENELWAGAN」 入江 瑛起

完全予約制、会員制ラーメン会【GENELWAGAN】オーナーシェフ。探偵という異色の経歴から、偶然出会ったラーメン店主の生き方をみてラーメン業界に足を踏み入れる。自家製麺を作るために製麺機械を独自開発。自家製醤油を作るなど、研究熱心な一面を持つ。GENELWAGANに於いては来店回数ごとに違うラーメンを提供し、これまでに作ったラーメンのバリエーションは1500種類を超える。

トップシェフたちの饗宴 VOL.26

【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(0009) 京都支店(496) 普通 5243415

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: 2024 年 6 月 8 日 (土)

(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 (17:30～ 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

--