

一般社団法人 日本エスコフィエ協会主催

第8回 現代フランス料理講習会のお知らせ

日本エスコフィエ協会は 1971 年の設立以来、現代フランス料理の技術と精神を日本において継承、伝達することを目的に様々な活動を行ってまいりました。このたび、大阪ガス ハグミュージアムにて「現代フランス料理講習会」を開催いたします。講師には、当会理事であり、「レストラン ラフィナーージュ」オーナーシェフの高良康之氏をお迎えし、「ソースと火入れ」をテーマに料理 3 品の講習を行います。この貴重な機会に是非とも多くの皆様にご参加いただきたく、ご案内申し上げます。

日時 2024年 10月 21日 (月)
受付 12:00
講習 12:30~16:00 (予定)

場所 大阪ガス ハグミュージアム 5階ハグホール
大阪府大阪市西区千代崎 3-2-59 TEL 06-6586-3425

主催協力 一般社団法人 日本エスコフィエ協会
Daigas グループ

講師 高良康之氏 (レストラン ラフィナーージュ オーナーシェフ)

内容

1. オーラキングサーモンのポワレ、ヴェルジュソース
2. 蝦夷鹿のロースト、ポワヴラードソース
3. アメリカ産仔羊背中のロースト、フルムダンヴェールソース

参加費 6,000円 (会員/一般とも) ★一部試食あり★
※ どなたでもご参加いただけます (定員 100名 / 先着順)
※ 当日、受付にて現金でお支払いください
※ 当日のキャンセルは後日参加費をお振込いただきますのでご注意ください。

申込方法 右上のQRコードを読み取り 10月11日 (金) までにお申し込み下さい。
開催 1週間前に確認のメールをお送りします。nihon@escoffier.or.jp が受信できるようメール設定をお願いいたします。

お問合先 日本エスコフィエ協会 事務局 nihon@escoffier.or.jp または TEL : 03-5444-6801



申込フォーム



高良 康之氏 プロフィール

1967年、東京都生まれ。ホテルメトロポリタン勤務を経て、1989年渡仏。
「ラミロテ」(ロワイヨン)を皮切りに「オーベルジュ・ブレッサン」(ブレス)、「ラ・プティット・クール」(パリ)、「オンブルモン」(サヴォワ)、「パン・アデュール・エ・ファンテジ」(ランド)の各地で研鑽を積む。帰国後は、赤坂「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トーキョー」副料理長、日比谷「南部亭」料理長を歴任し、2002年「ブラスリー・レカン」オープンに伴い、料理長に就任。「銀座レカン」総料理長を経て、2018年10月、自身の店「レストラン ラフィナーージュ」をオープン。2020 ミシュラン東京より5年連続1つ星を獲得。フランス料理有職者の協会「クラブアトラス」会長を務め、料理講習会などプロから愛好家向けまで、精力的に活動している。