



2024年度日本エスコフィエ協会 晩餐会のご案内

全国のフランス料理人 1,300 名以上の会員を有する日本エスコフィエ協会では、オーギュスト・エスコフィエの意を継ぎ晩餐会を年に一度開催しています。伝統を尊び、同時に時代に合わせた表現で、フランス料理の豊かさと多彩な魅力を演出します。

この日のためにフランスから来日するニコラ・サル国際エスコフィエ協会会長と、日本の協会会員でフランス国家最優秀職人章 (M.O.F.) を受章した2名のシェフ、そして会長の福田順彦が手を携え、他では実現し得ない、まさに世界唯一のコースを作り上げます。

また従来、本晩餐会は会員のみでの参加としてきましたが、今回より会員家族ならびに会員が紹介する一般の参加も可能となります。フランス料理の伝統と今を表現するこの饗宴を、多くの皆様にお楽しみいただけますよう、心よりお待ちしております。

一般社団法人 日本エスコフィエ協会
会長 福田 順彦



- | | |
|------|--|
| 日時 | 2024年6月10日(月) 18:00 開宴 (17:30 受付開始) |
| 開催場所 | セルリアンタワー東急ホテル B2階「ボールルーム」
東京都渋谷区桜丘町 26-1 TEL: 03-3476-3000 (代表) |
| 料金 | 28,000円 会員および会員家族 (配偶者・子・親)
30,000円 会員が紹介する一般 ※いずれもドリンク/消費税/サービス料込み |
| お申込み | 申込フォームから入力いただき、5月27日(月)までにお申込みください。 |



～ 極上のひとときを紡ぐ4人のシェフたち ～



ルノー・オージエ
Renaud Augier

トゥールダルジャン東京
エグゼクティブシェフ

フランス南東部のグルノーブル出身。モナコ「ル・ルイ・キャンズ」など三ツ星店で活躍の後、「トゥールダルジャン パリ」本店を経て日本へ。2013年に32歳の若さで現職に就任。2019年M.O.F.受章。



関谷 健一朗
Kenichiro Sekiya

ガストロノミー ジョエル・ロブション
エグゼクティブシェフ

パリ「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」スーシェフを経て、東京の同店シェフに。2018年「ル・テタンジェ国際料理賞コンクール」優勝、2021年現職就任。2023年日本人料理人として初のM.O.F.受章。



ニコラ・サル
Nicolas Sale

国際エスコフィエ協会
(Disciples Escoffier International) 会長

パリ「ジョルジュ・サンク」「ル・ムーリス」などのパラスホテルで活躍。「オテル・リッツ・パリ」で二ツ星を獲得した2017年には「シェフ・オブ・ザ・イヤー」に選ばれる。2021年、現職に就任。



福田 順彦
Nobuhiko Fukuda

日本エスコフィエ協会
会長 / セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

2001年ホテル開業より総料理長を務める。日本におけるフランス食文化発展への貢献に対し、2008年フランス共和国より農事功労章シュヴァリエを、2019年には同章オフィシエを受章。同年協会会長に就任。