



2025年度日本エスコフィエ協会 晩餐会のご案内

日本全国にフランス料理シェフ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ぐ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。

本年度の晩餐会は趣向を改め、正統カクテルブッフェ形式にて開催いたします。初代会長であり、ホテルオークラ開業当時の総料理長であった小野正吉ムッシュが作り上げたブッフェ料理を、現在の池田総料理長が限りなく再現し、皆様をお迎えいたします。ブッフェ料理の原点といわれる「スモーガスボード」や様々なパテ&テリーヌ、ジャンボングラッセ、また国内初のホテルで一頭丸ごと使い切るオリジナルブランドの「オークラ牛」のコーナーも用意します。オークラの誇りをかけたブッフェ料理をご堪能ください。

本年度も会員家族ならびに会員が紹介する一般の参加も可能です。フランス料理の伝統と可能性を表現するこの晩餐会に、多くの皆様にご参加くださいますよう、ご案内申し上げます。

一般社団法人 日本エスコフィエ協会
会長 善養寺明



日時 2025年6月9日(月) 18:00 開宴 (17:30 受付開始)

開催場所 The Okura Tokyo 1階「平安の間」
東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL: 03-3582-0111 (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
※カクテルブッフェ(立食)形式 ※ドリンク、税・サ込み

服装 平服でお越しください。正会員はエシャルプ(ディシプル会員)またはエンブレム(アミ会員)をお付けください。団体賛助会員は青いエシャルプをお付けください。一社で複数名お越しの場合は、代表の1名様で結構です。個人会員の方は結構です。

申込方法 晩餐会にご出席ご希望の場合は、QRコードをスマートフォンで読み込み、**5月30日(金)まで**にお申込み、決済を完了させてください。入金確認をもって登録完了をいたします。

※キャンセルの場合、開催日の3日前(6月6日金曜)から100%の取消料を申し受けます。
※お支払い方法が「クレジットカード決済」「コンビニ決済」「ペイジー決済」からお選びいただけるようになりました。上記の決済方法がどうしても難しい場合は、以下の口座に振込後、**必ず事務局へご連絡ください。nihon@escoffier.or.jp宛(連絡がない場合、参加登録はできません)**

ゆうちょ銀行 店番:〇一九店(ゼロイチキユウ店) 当座 0765323
名義:シャ)ニホンエスコフィエキョウカイソウカイバ)ンサンカイ



協会のホームページからも申込可能です
アクセスして下さい



リシャール・ジレ
Richard GILLET

講演会のご案内 (17:00~17:45 ※講演会は会員のみ参加可能です※)

総会の後、晩餐会に先立ちまして、この日のために来日する国際エスコフィエ協会 副会長のリシャール・ジレ氏が「国際エスコフィエ協会と日本の連携と活動について」の講演会を行います。会員の皆様におかれましてはご参加ください。

リシャール・ジレ氏 国際エスコフィエ協会 副会長(アジア太平洋地域担当 バリ島)

L'Atelier by Richard Gillet オーナーシェフ/料理コンサルタント

1974年フランス生まれ。「ラ・コートドール」、「クリストフ・カンタン」、「レストラン・ローラン」などで修行後、在カンボジアフランス大使館の公邸料理人として働く。その後、デリカテッセンやレストランをアジア各地でオープンさせる。2017年にエスコフィエ協会 カンボジア支部を創設する。