

ラ・ロシェル

ラ プルーズ 東京

La Rochelle×La Pelouse Tokyo コラボレーションディナー

好評を博した昨年に続き今年もラ・ロシェルの工藤エグゼクティブシェフとラ プルーズ東京の元小出総料理長が一夜限りの美食コラボレーションディナーを開催いたします。夢の共演で二人の織り成すフレンチ×鹿児島×東京の美食ディナーをお楽しみください。



工藤 敏之(くどう としゆき)

1957年生まれ、北海道 今金町出身。
函館の調理師学校を卒業後、上京。『森永レストラン』、『東京エアポートレストラン』を経て、1985年よりフランス料理店『ラ・ロシェル』に入社。1996年取締役総料理長を経て2017年常務取締役役に就任。2016年には長年の功績を認められ「東京都優良調理師都知事賞」を受賞。

現在は調理師専門学校の講師として活躍し、「一つの新しい料理の発見は一つの新しい星の発見よりも人々を幸福にする」byフランスの食通家ブリア・サヴァラン常にその思いで食の道を邁進している。



元小出 満(もとこいで みつる)

1975年 神奈川県出身。
1994年 ザ ホテルヨコハマ入社。
1999年 談露館(ザ ホテルヨコハマ初代総料理長のお店)のスーシェフとして就任。
2007年 セレスティンホテル入社。副料理長を経て現在総料理長に就任。

様々な店舗での経験からレパートリーは鹿児島の食材を活かしたクラシカルフレンチから皆に愛される庶民的な味まで多岐に渡る。「内閣総理大臣会食(エグゼクティブ会食)」も担当。また東京の食材を積極的に取り入れるなど、地産地消からのフードロス、SDGsへの取り組みも多数。

❖ 日 程 ❖ 2025 11/14(金)

❖ 料 金 ❖ ￥18,000 (税込) 乾杯シャンパン付

❖ 時 間 ❖ 18:30

❖ 会 場 ❖ ホテル ザ セレスティン東京芝1F ラ プルーズ東京

8周年イベントでは他にもいろいろな「おもてなし」をご用意しております。

ご予約・お問い合わせ