



ダヴィド・アレサンドリアMOFシェフ シャルクュトリ特別講習会

David Alessandria (Meilleur Ouvrier de France 2023)

「モダンで、テクニカルで、シンプルで、心地よく、何を食べているのか一目でわかることが重要」と語るMOFシェフダヴィド・アレサンドリア氏を招いて特別講習会を開催いたします。



数々のコンクールで優秀な成績を収め、現在はスイスのクリニック・ラ・プレリー料理長として活躍中。詳しくはこちら↓

https://charcuterie.jp/topics_detail/240601.html

今回は、「レストランでのシャルキュトリ」にフォーカスして講習していただきます。シェフが美食の未来と信じる「健康的な料理」と「お客様に驚きと喜びを感じてほしい！」というエスプリは、専門的な技術によって実現可能に。シャルキュトリの魅力が「レストランでいただく一皿」として、のびのびと発展していく様を一緒に学びませんか？皆様のご参加をお待ちしております。



実演予定5品 ※全品試食&通訳あり

* トリュフを詰めたホタテ貝のブーダン ソースヴィルロワ * 仔豚のポルケッタ アニスとピスタチオ風味
* 花のドレスを纏ったラングステイヌのクネル * 鶏肉のメロン仕立て ハーブと椎茸風味
* フォアグラとイチジク、シャルトリユーズのストラート (食材の入手状況により一部内容の変更があり得ます。ご了承ください。)

- 日時: ①京都: 2024年9月6日(金) 13時~17時 (受付開始: 12:30) 定員50名(先着順)
②東京: 2024年9月9日(月) 13時~17時 (受付開始: 12:30) 定員70名(先着順)

- 会場: ①京都信用金庫内 DAIDOKORO <https://q-s.biz/community>
京都市中京区河原町通御池下下丸屋町390-2 QUESTION 8F
②服部栄養専門学校 <https://www.hattori.ac.jp/access/>
東京都渋谷区千駄ヶ谷5丁目25-4

- 参加費: 日本シャルキュトリ協会会員 10,000円/一般 15,000円 (どちらも税込)
※日本シャルキュトリ協会の会員に登録いただきますと当協会の全てのイベントに会員価格でご参加いただけます。
【登録料】3,000円(初年度のみ) 【年会費】個人会員3,000円/法人会員 20,000円
ご登録方法: <http://charcuterie.jp/member.html>

お申し込み・お支払い方法について

下記のURLもしくは右のQRコードからお申し込みフォームへ
(クレジットカード・コンビニ・ペイジー決済が選択できます)

● 京都開催: https://eventpay.jp/event_info/?shop_code=8557237638502749&EventCode=P839194275

● 東京開催: https://eventpay.jp/event_info/?shop_code=8557237638502749&EventCode=P859151011

キャンセルポリシー:

キャンセルは各開催日の7日前までお受けします。それ以降はキャンセル料として100%頂戴します。

京都



東京



主催: 日本シャルキュトリ協会

〒101-0064 東京都千代田区神田猿樂町2-7-5 NKビル4F (株式会社オダス内)

www.charcuterie.jp mail: info@charcuterie.jp tel: 03-5615-8068

【個人情報の取扱いについて】本申込書にてご提供頂く個人情報につきましては、当局が責任を持って厳重な管理体制の元で保持し、ご本人様に無断で第三者に開示することは一切ございません。