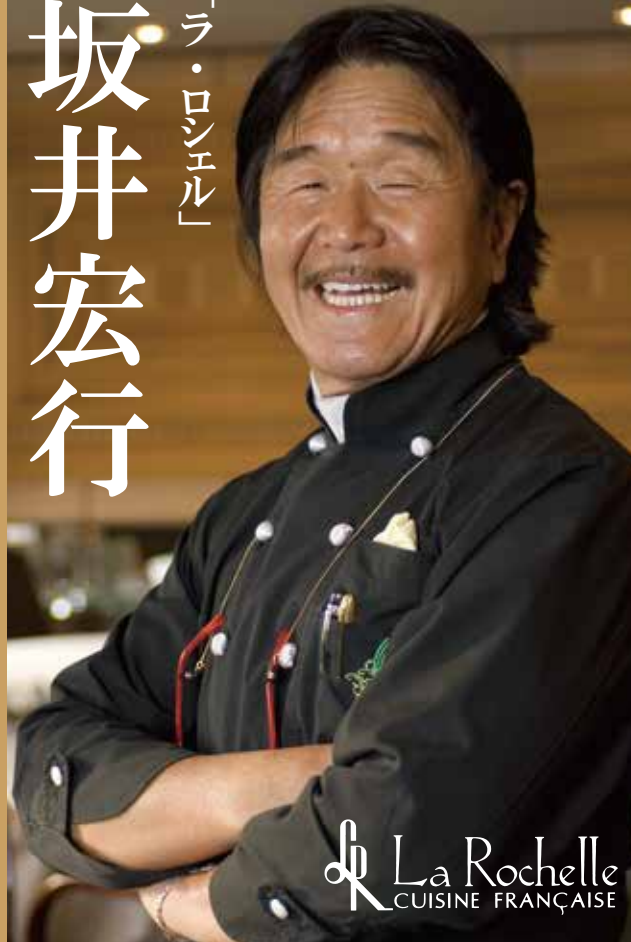


「ラ・ロシェル」

# 坂井宏行

「二大巨匠、島津重富荘に集う」



La Rochelle  
CUISINE FRANÇAISE

17歳でフレンチの世界へ。オーストラリアでの修行を経て、1980年青山に「ラ・ロシェル」を開店。「料理の鉄人（CX系）」では“フレンチの鉄人”として活躍。2005年フランス共和国より、農事功労章「シュバリエ」受勲。2006年マナーハウス島津重富荘オープンとともに、フードプロデューサーに就任。現在も世界中の食通を魅了し続けている。

# 美食の饗宴

「賛否両論」

# 笠原将弘



Masaburo Kasabara

両論賛否  
SANPI-RYORON

1972年東京生まれ。「正月屋吉兆」で9年間修業後、武蔵小山にある実家の焼鳥店「とり将」を継ぐ。店の30周年を機に一旦店を閉め、2004年、恵比寿に自身の店「賛否両論」を開店。独自の感性で作る料理が評判を呼び、たちまち予約の取れない人気店となる。和食給食応援団東日本代表を務めるなど、食育、和食推進活動にも力を注いでいる。基本的な家庭料理から専門料理まで、和食の魅力を伝える著書も多数。私生活では、ビールをこよなく愛する3児の父。

2017  
10/5  
(木)

独自の感性と遊び心で日本料理を作る笠原将弘氏。  
フランス料理界の重鎮「フレンチの鉄人」坂井宏行氏。  
ふたりの巨匠の華麗なる夢のコラボレーションの美食会がついに実現。  
今宵一夜の特別な一皿一皿には、伝統と日本人の繊細さ艶やかさが  
込められ目の前で繰り広げられるパフォーマンスは圧巻の迫力です。  
鹿児島島の秋の饗宴を是非、ご堪能くださいませ。

マナーハウス島津重富荘  
18:30 受付 / 19:00 開宴  
おひとり様 ¥28,000 (料理・ワイン・税サ込)

8月3日受付開始

マナーハウス島津重富荘  
総料理長 宮元伸一郎



お問い合わせ マナーハウス島津重富荘 イベント事務局  
鹿児島県鹿児島市清水町 31-7 zip 892-0802  
TEL 099-247-3257  
(受付時間 水~日 11:00~18:00)

## チケットのお求め

●左記へお電話にてお申込みください。お申込み後、お振込みまたはマナーハウス島津重富荘レセプションカウンターにてお支払いいただきご予約の完了とさせていただきます。お席につきましては、ご予約完了順とさせていただきます。予めご了承くださいませ。  
お振込口座：鹿児島銀行 卸本町支店 (普)861592  
口座名義人：カ)プラスエスコポーレーション

協賛：株式会社山口水産 株式会社フレッシュ青果 有限会社ヒワタン精肉店 株式会社トーホーフードサービス  
有限会社フローリストリパティ 株式会社ゆたか農園 合同会社ブルーナンコーヒー 株式会社MBCサンステージ 有限会社満田商店  
株式会社丸菱 セキメンテナンス株式会社 株式会社キュープラス 順不同・敬称略