

6/22(sun.)



15:00-20:00

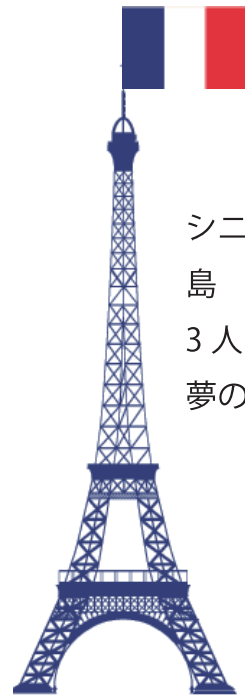
apéritif

アペリティフ
パーティー

partie

in Shikemichi Restaurant Matsuura

カジュアルなブッフエスタイルで、素晴らしいワインと料理でみなさまをおもてなし。



シニアソムリエール
島 幸子さんと
3人のシェフの
夢のコラボパーティ!



Yukiko SHIMA
サミュゼ・アン・トラヴァイヨン
シニアソムリエール

オードル・デ・コトー・ド・シャンパーニュ
「シャンパーニュ騎士賞」
フランス・シャンパーニュ地方シャンパン
協会より授与
ブルゴーニュワイン生産者団体より授与
シュバリエ・ドゥ・タストフロマージュ
「チーズ鑑定騎士」
講演・セミナー 多数
「ワインの愉しみ」「ワインを通して世界
と語る」「ワインと健康」等。



Yukinobu TSUKIDATE
レストランツキダテ
オーナーシェフ

ヒルトン名古屋のオープン時から経験を
積み、本場フランス各地の有名レストラ
ンで腕を磨く
シエルシュ・シュネ、ミシェル・ゲラ
ルやベルナル・ロワゾーにも師事。帰
国後、柳橋中央市場にて四季をとおし
て1年間鮮魚を学ぶ。
名古屋、富山などのレストランでگران
シェフとして活躍。
2003年 TSUKIDATE オープン。



Satoshi MATSUURA
四間道レストラン MATSUURA
オーナーシェフ

リゾートトラストを皮切りに地元レスト
ランにて修行。
愛知万博では、フランス館内の三ツ星レ
ストランに参加、その後渡仏。帰国後は、
セレスティ、白亜館、ルマルタンベシュ
ールを経て2013年9月四間道レストラン
MATSUURAをオープン。フランス
のワイン畑を自転車で巡るといほどの
ワイン好き。



Yoshishige YAMAMOTO
レストラン シュバルブラン
オーナーシェフ

1978年、愛知県生まれ。調理師専門学
校を卒業後、岐阜のレストランや箱根
オーベルジュ オー・ミラドーで修行。
その後、南フランスに渡る。帰国後、葵
モノリスなど名古屋市内の有名レスト
ランで料理長を務める。2013年5月、春
日井市にレストラン シュバルブラン
をオープン。

6/22(sun.) open 15:00
close 20:00

晴れたらお庭で、雨でも蔵で
お好きな時間にお気軽にどうぞ
(入場多数の場合、制限する場合がございます)

開催場所：四間道レストランMATSUURA 〒451-0042 名古屋市西区那古野1-36-36
地下鉄桜通線 国際センター2番出口より徒歩5分

参加料金：2000円 (アペチケット1枚利用可 (ドリンク、アミューズ付き) 追加ドリンク・フードは別途料金)

お問い合わせ：052-720-5631 (四間道レストランMATSUURA)