日仏星付きシェフがコラボ！『G7サミット記念ガストロノミー日仏交流イベント』開催

G7サミット開催に向けて県内の期待が高まっている中、食を通じてG7主要国の１つ、フランスと広島の相互理解を深めるきっかけとしてのイベントを開催します。

フランスのミシュラン1つ星レストラン Ch teau de la Gaude(シャトー・ドュ・ラ・ゴード)の総料理長
マチュー・デュピュイ・ボーマル氏のチームが広島を訪問し、
ミシュラン2つ星レストランhirotoのオーナーシェフ
廣戸良幸氏と共に特別メニューを創作する１Dayイベントです。

旬の旨味溢れる広島の食材が、一流シェフ達の手によってどのように生まれ変わるのか…
１日限定の夢の共演を五感で味わっていただけます。

■開催日時：2023年 2月27日(月)
昼の部：14:00～16:00 夜の部：19:00～21:00

■会場： レストランhiroto（広島県広島市中区富士見町4-17）

■予約： 082-247-9889 （hiroto）

■料金： 40,000円（税・サ込） 日本酒ペアリング込

■協力：牡蠣提供 矢野水産株式会社

■ペアリング日本酒協賛
〇龍勢 日々綽々 / 藤井酒造株式会社
〇本州一 無濾過純米 / 合名会社梅田酒造場
〇白鴻 四段仕込み純米 / 盛川酒造株式会社
〇千福 神力 / 株式会社三宅本店

主催者・問合せ先 ネットファム株式会社 082－249-1825

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com