



  
**MICHEL BRAS**  
 Toya Japan

ミシェル・ブラス トーヤ ジャパン & ピエール・ガニエール

# COLLABORATION GALA DINNER

コラボレーションガラディナー

2016.7.8 FRI ~ 9 SAT 18:00 ~

ミシュランスターレストランの「ミシェル・ブラス トーヤ ジャパン」と「ピエール・ガニエール」のそれぞれのシェフが「北海道」をテーマに創る新しい北海道の食材を使用したディナーコースをご提供いたします。2日間限りとなっておりますので、この機会に是非ご賞味ください。

PIERRE GAGNAIRE  
  
 TOKYO



コース料金

¥27,000 (税・サ別)

お子様: 就学以上のお子様に限る

ワインパッケージ

3グラス ¥8,000 (税・サ別)

4グラス ¥12,000 (税・サ別)

ご予約・お問い合わせ

tel.0142-73-1159

9:00 ~ 20:00 (水曜日定休日)

ザ・ウィンザーホテル洞爺 リゾート&スパ 11F  
 ミシェル・ブラス トーヤ ジャパン  
 〒049-5722 北海道虻田郡洞爺湖町清水





MICHEL BRAS

Tokyo Japan

## シモーネ・カンタフィオ Simone CANTAFIO

イタリア、ミラノ出身のカンタフィオは、1986年5月生まれ。ミラノの調理&ホテルマネジメントスクールを終了後、イタリアで初のミシュラン三ツ星を獲得した「グアッルティエーロ・マルケージ」(Gualtiero Marchesi)での3年の修業を皮切りに、2008年からフランス、ボジョレー地区のミシュラン三ツ星レストラン「ジョルジュ・ブラン」(Georges Blanc)に、2010年からはライオールのミシェル・プラス本店で4年間、2014年には、世界ベストレストラン50など多数を受賞するシドニーのピーター・ギルモア レストラン「キー」(Quay)で経験を積んだ後、世界的なホテル・レストラン会員組織「ルレ・エ・シャトー」のメンバーであるイギリスはバークシャーの「ザ・ヴァインヤード・アット・ストッククロス」(The Vineyard at Stockcross)で料理長を務め、今回、ミシェル・プラストーヤ ジャポンのシェフディレクターとして着任しました。

カンタフィオは着任にあたり、『これまで各国で培った経験と技術が、厳選された上質な北海道の食材とその生産者たちとのパートナーシップを通し、ミシェル・プラス トーヤ ジャポンを北海道を代表するレストランとして更に輝かせ、多くのお客様の期待に応え、愛されるレストランとなるよう努力したい』と語っています。



## 赤坂洋介 Yosuke AKASAKA

- 1979年 千葉県生まれ。
- 1999年 調理師専門学校を卒業後、渡仏。  
4年間に渡りフランスで腕を磨き、パリの「ピエール・ガニエール」にて勤務。
- 2005年 東京・青山の「ピエール・ガニエール・ア・東京」オープンを機に帰国。
- 2010年3月 ANAインターコンチネンタルホテル東京でのレストランオープンに伴い、アシスタントシェフとしてキッチンを取りまとめる。
- 2011年6月 エグゼクティブシェフに就任し、現在に至る。

ひと皿に込めたストーリーを語る情熱的な姿は芸術家さながらである。

