

トック・ブランシュ国際倶楽部 料理講習会のお知らせ

トック・ブランシュ国際倶楽部では、杉本 雄氏（帝国ホテル 常務執行役員 総料理長）を講師に迎え、特別講習会を開催いたします。杉本シェフはフランスとイギリスに13年間滞在し、名だたるホテルやレストランで経験を重ね、帰国後は第14代東京料理長に就任、この4月には第3代目の総料理長として日々忙しくご活躍されています。この度の講習会では、「愛媛県産真鯛のポシェ」、「ロース肉のロースト」の2品を実演いただきます。食材を無駄にしないサスティナブルなレシピ作りやSDGsの理念を実践しながら、料理人としての新たな在り方を追求する杉本シェフの技と哲学に触れられる貴重な機会です。職場の皆様をお誘いの上、ご参加下さいますようお願い申し上げます。

トック・ブランシュ国際倶楽部 会長 齋藤 裕之
東日本地区委員長 中宇 祐 満也

記

- 日時 2025年 **8月25日** (月) 受付:13時～ 講習:13時30分～16時
- 会場 東京調理製菓専門学校 6階フードスタジオ
東京都新宿区西新宿7-11-11 TEL 03-3363-9181
- 講習内容
 - ① **Dorade 真鯛**
Douceur cuite au fumet vivacité aux agrumes, sauce beurre blanc modernisée
愛媛県産真鯛のポシェ ブールブランソース
 - ② **Chevreuil 日本鹿**
Dos de chevreuil cuit au four, sauce poivrée et pommes rosaces
ロース肉のロースト ジュニパーベリーと黒こしょうを効かせたソースで
- 講師 杉本 雄氏 (帝国ホテル 常務執行役員 総料理長)
- 参加費 4,000円/会員 5,000円/一般 (どなたでも参加できます。全品試食していただけます)
※ 参加費は事前決済 (カード/コンビニ/ペイジー) をお願いしています。
※ 8月18日 (月) 以降のキャンセルは以下の取消料をいただきます。
(7日前～4日前は参加費の50%、3日前から100%)
- 申込み 8月15日 (金) までに、以下のフォームまたはメールにてお申し込み下さい。
なお、会員を含めて先着順の 90名ですので、お早めにお申し込み願います。
- 問合せ トック・ブランシュ国際倶楽部 事務局 TEL 03-6273-1418

杉本 雄 (すぎもと ゆう) 氏 プロフィール



<職歴> 1999年5月 株式会社帝国ホテル 入社、2000年4月 調理部 レストラン調理課 レセゾン
2004年4月 帝国ホテル退職 (渡仏)、2004年 ホテル・レクラン (Hotel L'Ecrin) ★★
2006年 ホテル・ドゥ・キャランテック (Hotel de Carantec) ★★
2006年 ホテル・ル・ムーリス (Hotel Le Meurice) ★★★ ※ヤニック・アレノ、アラン・デュカスのもとシェフを務める
※同ホテルのメインダイニング(3つ星)にて責任者の役割を担う
2014年 レストラン レスペランス ★★ 総料理長、2016年 レストラン スクエア (ロンドン) ★ 総料理長
2017年4月 株式会社帝国ホテル 再入社 調理部 宴会調理課 シェフ
2019年4月 東京料理長、2023年4月 執行役員 兼 東京料理長 兼 調理部長
2025年4月 第3代総料理長 就任 常務執行役員 帝国ホテル総料理長 兼 東京料理長
<受賞歴> 2012年2月 プロスペール・モンタニエ料理コンクール 優勝 (日本人初)
2012年9月 ル・テタンジェ・国際料理コンクール フランス大会 優勝
2012年11月 ル・テタンジェ・国際料理コンクール インターナショナル 2位

申込方法

以下の申込フォームから送信

申込の定員状況はSNS (facebookやInstagram) にて更新します。ご確認ください。



スマートフォンでQRコードを読みとり
必要事項を入力ください。
会のホームページからもリンクがあり
ますので、アクセスしてください。

問い合わせ先

✉ toques@ESF.jp

開催一週間前にリマインドメールをお送りします。
toques@esf.jpが受信できるよう設定をお願いします。
変更やお問い合わせはメールにてお送りください。