

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、滝本 将博氏 (La Biographie… オーナーシェフ) を講師に迎え、特別講習会を開催いたします。滝本シェフは、フランス各地の星付きレストランで研鑽を積まれた後、フランス料理の伝統技法を基盤に、日本の旬の食材や京野菜を巧みに取り入れ、素材の持ち味を最大限に引き出す料理で、多くの美食家から高く評価されています。今回の講習会では3品の実演を通じて、滝本シェフの確かな技術と料理に対する独自の視点を直接体感いただける貴重な機会となっております。ぜひ、職場の皆様やご友人をお誘い合わせのうえ、ご参加くだ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
西日本地区委員長 石井 之悠

記

- 日時 2025年 9月 9日 (火) 受付:13時～ 講習:13時30分～16時 (予定)
- 会場 大和学園 京都調理師専門学校 太秦キャンパス 4階ホスピタリティホール
京都市右京区太秦安井西沢町4-5
交通アクセス: 地下鉄 東西線 太秦天神川駅下車 1番出口より地上に上がり東へ (左へ) 徒歩4分、京都学園大学太秦キャンパス前/太秦病院東側
- 講習内容
 - ① Chaud-froid d'œuf à la ciboulette, Sirop d'érable et vinaigre de xérès
卵のショーフロワ 小宇宙 楓の樹液とシェリーヴィネガー
 - ② Ormeau aux épices, Tartare de calamar au WASABI et caviar royal,
Essence supérieure en fine gelée
スパイスをまとった鮑 剣先烏賊 山葵風味 ロイヤルキャビア プレミアムエッセンスジュレ
 - ③ Tronçon d'agneau et foie gras en habit vert, un jus léger
仔羊背肉とフォアグラのトロソソソ アビヴェール 軽いジュ
- 講師 滝本 将博 氏 (La Biographie… オーナーシェフ)
- 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。
※ 9月2日 (火) 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25日 (月) 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 60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

滝本 将博 (たきもと まさひろ) 氏 プロフィール



京都のレストラン、ホテルにて料理を学ぶ。25歳で渡欧、「スイスモントルーパレス」「ホテルインターナショナル」を皮切りに「ミリオン」アルペールヴィル「アルページュ」パリでの修業。
帰国後市内のホテルで料理長を務める。
関西版ミシュランで初年度より京都のフランス料理としては唯一星を獲得。
その後2011年に株式会社を立ち上げ独立し「La Biographie…」開業。
2017年2018年とLa Liste に選出。2021年下立売に移転。
2023年農林水産省「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞。
ミシュランの星を維持し続け現在に至る。

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。ご確認をお願いします。



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。