

シェフサミット

～宮崎の厳選食材を贅沢に楽しむディナー～



レストラン モナリザ 河野 透

平成27年1月18日(日)

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾートで開催

首都圏で活躍する“宮崎シェフズクラブ”から6人のシェフが
集結！豪華メンバーによる、一日限りの宮崎厳選食材にこだわ
ったスペシャルディナー参加者募集。シェフたちの豪華な饗宴
【コースディナー（全6品）】をお楽しみください。

メニュー（予定） ※メニュー内容は変更になる場合がございます。

◆アミューズ（レストラン モナリザ 河野 透 オーナーシェフ

佐土原なすと真っ赤なトマトのコンフィ

黒皮かぼちゃのムース 野菜のマリアージュ

◆前菜（日本平ホテル 原口 広 レストラン統括料理長）

宮崎牛フィレ肉と宮崎野菜のテリーヌ

フルーツマトのタルタルと大葉のクーリーを添えて

◆前菜（かさね 柏田 幸二郎 店主）

青島どれ鮓 椎茸 春の訪れ

◆魚料理リゴレッティーノ 今村 裕一 オーナーシェフ）

宮崎産魚介と野菜のラザニエッタ

◆肉料理（チャフーン 岡原 正臣 総料理長）

宮崎ブランドポークのフワフワトロトロ煮込み

◆デザート（タツヤ・カワゴエ 川越 達也 オーナーシェフ）

金柑のレアチーズと日向夏みかんのタルト

イチゴのシャーベット添え

開催概要

開催日時 平成27年1月18日(日)

18:30～21:00 (受付 18:00～)

会場 シーガイアコンベンションセンター
サミットホール 4階 (宮崎市山崎町浜山)

会費 12,000円(飲料、税、サービス料込)

募集人員 270名(先着順)

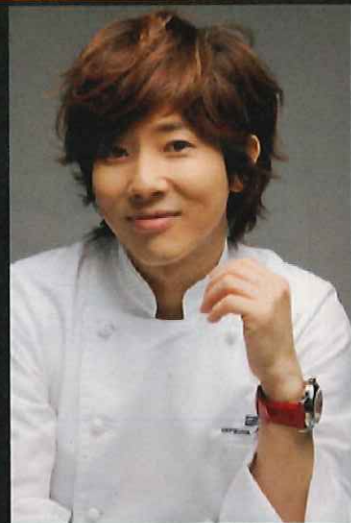
申込み方法

メールまたはFAXにて、①「シェフサミット参加希望」と記
入、②代表者氏名、③連絡先(住所、電話番号)、④参加人数
(1申込みにつき4名まで)を記入の上お申し込みください。

申込先：FAX 0985-44-0273

Mail daihyou@miyapec.jp

※申込み確認後、入金方法等について事務局より
ご連絡いたします



タツヤ・カワゴエ 川越 達也



日本平ホテル 原口 広



チャフーン 岡原 正臣



かさね 柏田 幸二郎



リゴレッティーノ 今村 裕一

<お問い合わせ先>

一般社団法人 みやPEC推進機構 事務局(担当:吉瀬)

TEL: 0985-44-0600 FAX: 0985-44-0273