

4 Great Chefs as Volunteer



近藤 紳二

目黒雅叙園 総料理長
赤坂山王飯店や香港リージェントホテルで修行を積む。モットーは医食同源、良薬は口に旨し。男気あふれる気合の上海料理は業界の次世代を担う。



福田 順彦

セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人・総料理長
パリの名店で修行を積み、数々のコンクールで受賞歴を持つフレンチの雄。人柄あふれる優しさとフランス文化や歴史に精通する緻密な料理で多くのファンを持つ。



陳 建一

四川飯店グループ 代表
ご存知中華の鉄人として、全国の四川飯店グループでの指導や、多くの料理講習会賞味会で活躍中。伝統的な四川料理の継承と、他の料理技法を取り入れた新しい四川料理の提案も積極的に行っている。



古賀 純二

シェ・イノ 料理長
日本フレンチを代表する正統派フランス料理店「シェ・イノ」料理長。オープンより修行開始し、巨匠・井上旭シェフゆずりのソースは絶品。また、絵画のような美しい盛り付けの料理で多くのVIPを魅了している。



<会場アクセス>

目黒雅叙園 舞扇

〒153-0064

東京都目黒区下目黒 1丁目 8-1

電話：03-3491-4111

目黒駅（JR山手線西口、東急目黒線、地下鉄南北線・三田線）より行人坂を下って徒歩3分、権之助坂を下って徒歩5分



The 4 Great Chefs

□ 運営

シーガル倶楽部本部

〒160-0023 東京都新宿区西新宿6-15-1 セントラルパークタワー・ラ・トゥール新宿607

グランドデュクス株式会社内

TEL 03-5909-8200 / FAX 03-5909-8201 / E-mail event@granddukes.com

第21回 チャリティ食事会のご案内

Seagull Club Special Event for Seagull IV User

November 28th, 2012 at MEGURO GAJOEN