5 Chefs as Volunteer



神谷 昌孝
乃木坂神谷
日本料理界の重鎮。15歳で千歳楼にて修行を始める。数々の名店で腕を振るい、18年間、老舗料亭赤坂きくみの料理長として活躍。現在、乃木坂神谷をはじめ、銀座など4カ所に店を構える。伝統的な日本料理を継承しつつ、仏・伊・中のエッセンスを取り入れた新日本料理の創作も手掛ける。



中嶋 貞治
割烹中嶋
北大路魯山人が開いた星岡茶寮の初代料理長だった祖父、新宿割烹中嶋を開いた父と料理人一家に育つ。伝統的日本料理を基礎として、新日本料理にも意欲的に取り組んでいる。現新宿割烹中嶋主人。テレビ・雑誌でも活躍中。



田村 隆
つきぢ田村
東京築地の「つきぢ 田村」の三代目。1980年大学を卒業後、大阪の名門料亭「高麗橋吉兆」に入門。3年間の修業の後、築地2丁目の「つきぢ 田村」本店へ帰る。調理場の最前線で腕をふるう一方、食の伝承にも力を注ぐ。



舘野 雄二
みちば和食たて野
「和の鉄人」としても親しまれている、日本料理界の巨匠・道場六三郎氏の愛弟子。84年に道場六三郎の門下に入り料理界に。97年、赤坂 ポワソン六三郎料理長に就任。08年に「銀座みちば和食たて野」を開店。正統みちば和食を広く伝えるため、料理講習や福祉施設での活動も行っている。



福田 順彦
セルリアンタワー東急ホテル
87年名古屋東急ホテル入社後、パリの名店で修行を積み、2001年よりセルリアンタワー東急ホテル総料理長。数々のコンクールで受賞経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。

Place



セルリアンタワー東急ホテル B2F ボールルーム
〒150-8512 東京都渋谷区桜丘町26-1
TEL 03-3476-3000 (代表)
東急東横線・田園都市線、京王井の頭線、JR山手線・埼京線、
東京メトロ銀座線・半蔵門線・副都心線、渋谷駅より徒歩5分

□主催・運営
シーガル倶楽部本部　〒102-0082 東京都千代田区一番町7-1 一番町弘和ビル6F
グランドデュークス株式会社内　担当 髙田・深澤
TEL 03-3221-9503　/ FAX 03-3221-9501
E-mail　event@granddukes.com

The Great 4 Chefs and French chef Charity Dinner



第23回 チャリティーディナーのご案内

Seagull Club Special Event for Seagull IV User
October 14th,2014 at CERULEAN TOWER TOKYU HOTEL