

【別添資料】

羽田発『日本料理 幸庵』   	<p>JR藤沢駅から徒歩数分のところにある「日本料理 幸庵」は、設えや器にもこだわった四季の料理、おもてなしの心で、お客様の大切な一時を彩る。 テーブル席は最大22名、他にも、枯山水の趣を配したカウンター席(7名)やお座敷(6名)があり、ゆったりとした空間が流れる。</p> <p>料理長:飯嶋 有紀則氏 関西の名料亭にて12年間料理を通じ、おもてなしの心を学ぶ。 「地元 湘南の地で本物の日本料理を表現できるよう日々努力してまいります。皆さんの思い出深い食事になるようお約束します。」と語る。 一期一会を大切に、訪れるお客様に居心地のよい空間を提供する。</p>
伊丹発『日本料理 子孫』   	<p>阪急 甲陽園駅からほど近い「日本料理 子孫」は、清閑な住宅地にたたずむ数寄造りの一軒家。ゆったりと漂う風情のなか味わえる料理は、吟味した素材で季節感が溢れるとともに、繊細な美しさと料理人の誠実さが感じられる。 今回のメニューは秋の食材を多く取り入れた「秋の実り」をテーマとし、機内食で季節を感じて頂けるお料理を表現する。</p> <p>店主:藤原 研一氏 1967年兵庫県生まれ。 滋賀県八日市「招福楼」で15年修業。東京店、神戸店で料理長を務めた後、2002年10月、甲陽園に「日本料理 子孫」を開店。現在に至る。 2011年のミシュランガイドより5年連続三ツ星を獲得。 全日本・食学会理事 日本料理アカデミー正会員</p>
札幌(千歳)発『円山鳥居前 むな形』   	<p>札幌市當地下鉄「円山公園」駅から徒歩数分のところにある「むな形」は、季節感の漂う料理を味わうことができる。 明るい店内には、カウンターと個室があり、店主との会話も楽しみの一つ。 厳選された旬の食材を使った品々には、料理人のもてなしの心が感じられる。鉄板焼きやお屋の「円山旬膳弁当(予約制、数量限定)」など、幅広いメニューがある。</p> <p>店主:宗形 亮介氏 1973年生まれ。北海道札幌市出身。 札幌の日本料理店で10年間料理長を務める。 2014年4月「円山鳥居前むな形」をオープン。食材にもこだわり、様々なアイデアで「お客様」に楽しんでもらえる料理を生み出す。</p>
福岡発『味竹林』   	<p>福岡大手門にあり地下鉄赤坂駅から徒歩数分の「味竹林」。 こだわりの日本酒とともに味わえる品々は、旬の食材を用い、器にも工夫をこらす。 味わう人の立場にたつた料理と「もてなし」の心は、長年の経験から培われた料理人の奥深さとぬくもりが感じられる。 ミシュランの星を獲得した経験あり。</p> <p>店主:竹林 謙氏 大阪の名店で12年間経験を重ね、料理・技術・器を学んだ後、平成5年故郷福岡の地で「味竹林」をオープン。 お客様に応じた料理を提供するよう心がけ、料理とともに、相手を和ませる。 日頃より食べ歩きを楽しみ、創り出される料理には、様々なアイデアが注がれる。</p>
SABO[パティスリー ラ レーヌ]   	<p>パティスリー ラ レーヌは、2007年に高円寺にオープン以来フランス伝統の菓子作りにこだわり、那須ブランド卵と米粉を使った「王妃のロール」などが有名で、スイーツ好きには知られたお店。三越恵比寿店にも出店。</p> <p>店主:飯地 光紀氏 パティスリーロートンヌ パティスリーマディなどの有名パティスリーで修業後、渡仏。帰国後2005年にジャパンケーキ賞銅賞。「ベルアメール」でパティスリー部門を統括する。2014年に高円寺「ラ レーヌ」のチーフパティシエとして就任。 ヨーロッパ伝統の菓子作りにこだわり、地域のお客様から高い評価をうける若手実力派パティシエ。</p>