



Chef in Residence Samuki

シェフ・イン・レジデンス 讃岐

各回
限定20席
(先着順)

初夏のさぬきを食す

14世紀にヨーロッパで始まったルネサンスに、「アーティスト・イン・レジデンス」があります。これは、アーティストが一定期間その土地に滞在し、人や自然、文化との触れ合いによって新たな作品を生み出す試み。「ガーデンカフェ栗林」では、多彩な料理人を招いた「シェフ・イン・レジデンス」をプラットフォームに、香川県が誇る食材と料理人たちのコラボレーションによる新しい食の愉しみをご提案しています。今回は元ヒルトン総料理長の鉄邦男氏を招き、初夏ならではのみずみずしい讃岐食材を使ったフレンチのミニコースです。新緑の栗林公園を愛でながら、爽やかなひとときをお楽しみください。

主催：ガーデンカフェ栗林(株式会社フェアリー・テイル)
協力：栗林公園にぎわいづくり委員会
後援：株式会社SETOUCHI SEAWIND



【今回のシェフ】 Kunio Tetsu 鉄 邦 男

渋谷、銀座、日比谷のフランス料理店で勤務後、フランス・ジュラ地方の一つ星料理店で修行。帰国後、ホテル日航東京で20年間勤めたのち、ヒルトン東京お台場に移籍。同グループのお台場、福岡にて副総料理長、ニセコにて総料理長を務める。2022年退職、香川県へ移住。

2023.5.28 SUN

- 昼の部 12:30-14:30 (12:00 受付)
- 夜の部 18:00-20:00 (17:30 受付)

料金：お一人 5,500yen(税込) ※入園料込

会場：ガーデンカフェ栗林
(栗林公園・商工奨励館西館)

定員：各回 20人(予約制)

※当日は、ワインやビールなどの
お飲み物もご用意しております。
(別料金)



詳細はこちら
WEBからご予約
できます