



2025年

10月23日(木)～

10月29日(水)

全国15都市 17会場にて開催予定

青森	八戸ブラザホテル
岩手	ホテルメトロポリタン盛岡
秋田	ホテルメトロポリタン秋田
宮城	ホテルメトロポリタン仙台
東京	セルリアンタワー東急ホテル
東京	ホテルオークラ東京 スーベル エポック
東京	ホテルオークラ東京ベイ
新潟	ANAクラウンプラザホテル新潟
石川	ANAクラウンプラザホテル金沢
愛知	名古屋マリオットアソシアホテル
京都	ホテルグランヴィア京都
大阪	リーガロイヤルホテル大阪
兵庫	ホテルオークラ神戸
広島	リーガロイヤルホテル広島
香川	グランメゾン ロイズ
徳島	ザ・パシフィックハーバー
福岡	福岡サンパレスホテル&ホール

※会場によって開催日が異なりますので、ご注意ください。

エピキュロスとは

精神的快樂主義を説いた古代ギリシャの哲学者ですが、後世の学者たちが快樂を楽しむ思想として世に知らしめたためにエピキュリアン *épicurien* = 快樂主義者の定義となっています。



2025

エピキュロスの晩餐会

日本エスコフィエ協会 主催

1912年、近代フランス料理の祖オーギュスト・エスコフィエがフランス料理のすばらしさを知らしむるためにヨーロッパ37都市でディナーの同時開催を始めました。
その後大戦などの影響で中断していましたが、2008年からエスコフィエの料理理念や技術を尊敬する世界の料理長達により「エピキュロスの晩餐会」が復活しました。

日本でも毎年開催を続けてきましたが、2019年より日本エスコフィエ協会の主催による新たな取り組みとして各地方の地元シェフ達による独自性を活かした晩餐会を開催し、地域の更なる活性化を目指します。

協会理念のフランス料理技術の伝承と普及・若手の人材育成とともに、フランス食文化の楽しみや欲びを晩餐会において、より多くの皆様に提供することを目的としています。
選りすぐりのシェフ達の渾身の一品をお楽しみ頂くまたとない機会です。
皆様のご参加をお待ちしております。

Disciples d'Escoffier Japon

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine

※詳細、お申込については裏面をご覧ください。

エピキュロスの晩餐会

Ishikawa
石川

ANAクラウンプラザホテル金沢

近代フランス料理の祖オーギュスト・エスコフィエの精神を受け継いだディシプ(弟子)5人のシェフが結集。
鈴木料理長、小石料理長、東料理長、吉田料理長、西口総料理長、それぞれが北陸の旬の食材をふんだんに取り入れた
フランス料理のスペシャルメニューです。一夜限りの饗宴ディナーをお楽しみください。

Menu

Mélange de fruits de mer en tartare, sauce de soja Noto et légumes aromatiques
海幸のメランジェ タルタル仕立て 能登醤油と香味野菜のソース
＜吉田料理長担当＞

Farce de queue de bœuf de Noto et ris de veau,
sauté de calamars avec des aubergines grillées
能登牛テールとリードヴォーのファルス ヤリイカソテーと焼き茄子
＜小石料理長担当＞

Consommé de "SIROEBI"
白海老のコンソメスープ
＜東料理長担当＞

Filet de daurade à la viennoise parfum à l'orange, sauce léger bouillabaisse émulsionnée
真鯛のオレンジ風味ヴィエノワーズ 軽く泡立てたブイヤベース
＜鈴木料理長担当＞

Marcassin rôti et braisé au jus et tomates, purée de pommes et légumes d'automne
うり坊のロティと煮込み ジュとトマト リンゴのピューレと秋野菜
＜西口総料理長担当＞

Wellington façon millefeuille sauce au vin rouge
ミルフィーユ仕立てのウエリントン 赤ワインソース
＜西口総料理長担当＞

Gâteau au chocolat classique et confiture de framboises
à l'arôme de vin de pourriture noble
ガトーショコラクラシックとラズベリーコンフィチュール 貴腐ワインの香り
＜西口総料理長担当＞

Baguette "Yama Sauvignon", Pain de riz "Hyakumangoku"
ヤマソーヴィニヨンのバゲット、ひやくまん穀ロール
＜西口総料理長担当＞

Café



鈴木 房雄
金沢東急ホテル
料理長



西口 尚
ANAクラウンプラザホテル金沢
総料理長



吉田 貴也
フラワーガーデン
料理長



小石 幸一郎
学校法人 北川学園 金沢製菓調理専門学校
教頭 兼 調理学科長



東 宗史
富山エクセルホテル東急
料理長

日 時 2025年10月28日(火) 受付時間 17:30 / 開宴時間 18:30

開催場所 ANAクラウンプラザホテル金沢 3階 瑞雲の間

料 金 22,000円 (ワイン込・税サ込)

お申込み お電話又はメールにてお申込みください

☎ 076-224-6140

(予約受付先: ANAクラウンプラザホテル金沢
宴会予約係迄 10:00a.m.~6:30p.m.)

✉ sales.anacpkanazawa@ihg.com

ANA
CROWN PLAZA[®]
AN IHG HOTEL
KANAZAWA

ANAクラウンプラザホテル金沢
〒920-8518 石川県金沢市昭和町16-3

TEL: 076-224-6111

FAX: 076-224-6100

