

# 第13回 一日会大阪主催 美食会のお知らせ



Jacques ☆☆☆ ジャック マルコンの世界 ☆☆☆ Marcon

一日会大阪の会員が一同に集まってお客様をお迎えする「美食会」のシーズンが近付いて参りました。第13回目を迎える今年は場所を京都に移し、アカガネリゾートにて開催いたします。

今年は、フランス サン・ボネル・フロワ村の3つ星レストラン

「レジス・エ・ジャックマルコン」より、シェフのジャックマルコン氏を会員一同でお迎えし、ゲストにその世界を魅了し続ける料理を披露していただきます。

ラ・リスト La Liste 2017 にて世界第4位に輝き、フランスのみならず世界の料理界をリードするその技を是非ともお楽しみくださいませ。

\*「ラ・リスト La Liste」はアルゴリズムに基づいたグルメガイドとレビューの情報蓄積サイト。世界中からの信頼性の高いソースが年間を通じて蓄積され毎年12月には世界トップのシェフたちがパリの豪華な式典で表彰される。

日時: 2017年2月27日(月)午後 7時00分 開演(午後6時30分より受付開始)

場所: アカガネリゾート 京都東山



京都府京都市東山区下河原通高台寺塔之前上る金園町400-1

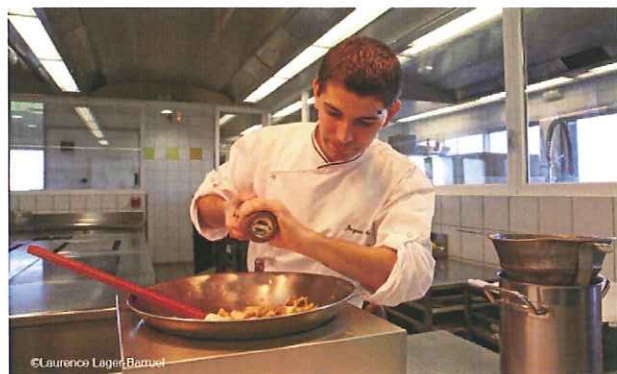
JR京都駅よりタクシーで13分 阪急京都線四条河原町駅よりタクシーで5分

ご予約 TEL 075-551-3633 \*お車の場合は近隣の駐車場をご利用ください。

## \*\*\* ジャック マルコン プロフィール \*\*\*

「レジス エ ジャック マルコン」シェフ

『オーベルジュ デュ ヴュー ピュイ』(現在3つ星) 『ランブロワジー』 『アストル』やスイスの3つ星レストランで腕を磨く。『エコール ルノートル』ではパティスリー ブーランジュリー アントルメ チョコレート パン等の技術も習得。2004年『レジス・マルコン』に戻り翌年2005年、遂に3つ星を獲得する。2008年『レジス・エジャックマルコン』シェフに就任。1999年オテルリー・レストランのBTS(高等技術者免状)を取得。ポキューズドール優勝の父、レジス マルコンのDNAを継承し、世界のフランス料理界をリードする。



料金 \*料理 20,000円(税・サ込)

ドリンク 料理に合わせてご用意いたします。  
800円~

\*当日はクレジットカードのご利用が不可  
となります。ご了承ください。