

# 高知県食材を使った “野菜の美食”美食会

《 会場 》 リュミエール (本店)



2018年 4/7 (土) ランチ デイナー ・ 4/8 (日) ランチ デイナー

ランチ ￥10.000- (税サ込)

※ドリンク込み (シャンパン・白ワイン・赤ワイン) ※お土産付き

《 時間 》 開始 12:00 ~ 14:30

ディナー ￥16.000- (税サ込)

※ドリンク込み (シャンパン・白ワイン・赤ワイン) ※お土産付き

《 時間 》 開始 18:30 ~ 21:00

唐渡 泰 Yasushi Karato  
リュミエール / 株式会社ケークール  
オーナーシェフ / 代表取締役社長

数々の名店・ホテルで修業後2006年大阪・心齋橋に「フレンチレストラン リュミエール」を開業。1年目に「ザガットサーベイ」でトップランキングを獲得。シェフとして第一線で“野菜の美食”をテーマに自身の料理を追求しながら、レストラン経営、飲食事業のプロデュース、フランス「ダマンフレール」の紅茶輸入をおこなう。現在レストラン3店舗、ティーサロン2店舗カフェ1店舗の6店舗を展開。食育や地域の食文化振興各料理コンクールの審査員、国内外での美食会・コラボレーションイベントに参画する。「ミシュランガイド」では9年連続星を獲得。

[著書]  
『野菜の美食』



ご予約はお電話で承っております。

TEL/FAX 06-6251-4006

<http://k-coeur.com>



大阪市中央区東心齋橋1-19-15

UNAGIDANI BLOCK3F

リュミエール (本店)