



KEISUKE MATSUSHIMA  
F R A N C E

## KEISUKE MATSUSHIMA 「+sence」

### “美食の寺子屋” のご案内

この度、レストラン KEISUKE MATSUSHIMA では、シェフ松嶋啓介の帰国に合わせクッキングデモンストレーション&ランチ・ディナー “美食の寺子屋” を開催する事となりましたのでご案内申し上げます。

“本質的なフレンチの世界観をカジュアルに伝えたい” 食は人をめぐり合わせ、食を育て、人を豊かにする。そんな食文化の架け橋になりたいと説くシェフ松嶋啓介。 “美食の寺子屋”では、ニース料理の基本を始めフランスの地方料理など、松嶋啓介シェフがナビゲートしていきます。目からウロコの料理テクニックやコンセプト・ロジック・ディテールをもとにシェフの解説にもご期待下さい。

Lunch : 2015年8月16日（日）

テーマ : サラダニソワーズ、夏野菜のラタトウイユ  
料 金 : 1名さま 8,000円  
定 員 : 20名  
時 間 : 10：45 受付  
11：00 クッキングデモンストレーション  
11：45 食事 アミューズ、前菜、メイン、デザート  
飲物 スパークリングワイン、ロゼワイン

Dinner : 2015年8月19日（水）

テーマ : サラダニソワーズ、夏野菜のラタトウイユ  
料 金 : 1名さま 12,000円  
定 員 : 20名  
時 間 : 18：15 受付  
18：30 クッキングデモンストレーション  
19：15 食事 アミューズ、前菜、魚料理、メイン、デザート  
飲物 シャンパーニュ、白ワイン、赤ワイン

※料金には、コース料理、ワイン、サービス料、税金が含まれます

※お支払いは、ご来店時にご精算していただきます

**※お申込みは先着順で、定員となり次第締め切りとさせていただきます**

お申込み・お問い合わせは  
**TEL 03-5772-2091**  
KEISUKE MATSUSHIMA

東京都渋谷区神宮前 1-4-20 パークコート神宮前 1F