



KEISUKE MATSUSHIMA
FRANCE

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、夏野菜のラタトゥイユ
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、夏野菜のラタトゥイユ
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