



～東大駒場友の会 主催～

# 味覚のアトリエ@駒場 クラブアトラス × 味覚の一週間® “東大生へ向けての食育”

“本物の味を知り 一流シェフが作るフランス料理の楽しみ方を学ぶ”

26年以上にわたって、フランスで毎年10月の第3週に実施されている味覚の教育活動「味覚の一週間」は、2017年日本での開催7年目を迎え、毎年五感を使って味わう事の大切さや食の楽しみを体感できる取り組みが実施されています。

今年は東京大学駒場キャンパスにてクラブアトラスとのコラボ企画を開催！

クラブアトラスのメンバーが用意したコース料理を実際に楽しみながら、テーブルでのマナー、食事の進め方や楽しみ方などを、様々なエピソードと共に学びます。

フランス料理のフルコースを下記の食材を使い、それぞれの料理を担当の一流シェフ達が腕を振るい、それぞれの料理にまつわる話などもしながら食事を進めます。成人の方には、それぞれの料理に合わせたワインもご用意しています。またとない機会のコラボレーションディナーですので、是非ご参加ください。



高良康之

(クラブアトラス会長 銀座レカン前総料理長) (ルヴェソンヴェールオーナーシェフ)



伊藤文彰



大村龍一郎

(QED クラブ 料理長)



小山英勝

(ストラスパールオーナーシェフ)



中嶋寿幸

(ロアラブッシュオーナーシェフ)

日時 2017年10月23日(月) 19:00～

参加費 料理のみ 学生 ¥2000 友の会会員 ¥8000  
ワインペアリング 学生 ¥2500 友の会会員 ¥8500 (料金はすべて税込)

\*参加費をご用意の上、ルヴェソンヴェール駒場にて事前予約が必要です。  
ルヴェソンヴェール駒場でチケットを販売しております。(10月5日予約開始)\*

定員 40名(学生30名、友の会会員10名)

19:00～ 「料理を食べること」の意味について 東京大学大学院総合文化研究科教授 村松真理子  
「フランス料理のお話色々」 クラブアトラス事務局長 伊藤文彰

19:30～ 実際に本物のフランス料理を食べる

- ・アミューズブーシュ・・・干し鱈
- ・前菜・・・フォワグラ
- ・魚料理・・・舌平目
- ・肉料理・・・仔羊
- ・デザート・・・リンゴ

# Menu

～クラブアトラスとは～

フランス料理に携わる街場のレストランの役職者、管理的立場を有する者が集まり、講習会やセミナー、賞味会の開催等を通じて、フランス料理の裾野を広げ、次世代の料理人を育て、また業界の活性化に繋がる活動を行っております。

主催：東大駒場友の会

共催：「味覚の一週間」® 実行委員会、クラブアトラス、ルヴェソンヴェール駒場

問い合わせ先：ルヴェソンヴェール駒場

TEL：03-5790-5931

E-mail：lsv-komaba@madoi-co.com

HP：http://www.leversonverre-tokyo.com/

「味覚の一週間」® 公式HP：http://www.legout.jp/

