



～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”

“味の伝承 フランスの伝統料理を知り 楽しむ”

26年以上にわたって、フランスで毎年10月に実施されている味覚の教育活動「味覚の一週間」は、2018年、日本での開催8年目を迎えます。毎年五感を使って味わうこと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。

昨年に引き続き今年も「東大駒場友の会」の主催により、「クラブアトラス」と「味覚の一週間」のコラボ企画を開催します！

今年はゲストに池上俊一教授を迎え、「フランス宮廷料理のお話」のあと、クラブアトラスのシェフ達により、宮廷料理にまつわる伝統的なフランス料理をフルコースで味わいます。また、成人の方には、料理に合わせたワインもご用意しております。

またとない機会ですので是非ご参加ください！！



伊藤 文彰

(ルヴェソンヴェール オーナーシェフ)



川端 清生

(テロワール カワバタ オーナーシェフ)



清水 郁夫

(Chez Shimizu オーナーシェフ)



池上 俊一

(東京大学総合文化研究科教授)

日時 2018年10月22日(月) 19:00～

参加費 料理のみ 学生 ￥2000 東大駒場友の会会員 ￥8000  
ワインペアリング 学生 ￥2500 東大駒場友の会会員 ￥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1日予約開始)  
東大駒場友の会会員の方は会員証をご提示ください。\*

定員 40名(学生30名、東大駒場友の会会員10名)

第一部

19:00～ 「フランス宮廷料理のお話」 東京大学総合文化研究科教授 池上 俊一

第二部

19:30～ 実際に本物のフランス料理を食べる クラブアトラスメンバー

【前菜・魚料理・肉料理・デザート】



～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/