



「メリ・メロ」篠原 啓治シェフ

1964年 長野県小諸市生まれ
2001年に中軽井沢にて【Meli-Melo】を開店
今年8月に塩沢エリアに移転、リニューアルオープン
軽井沢や信州の魅力をたっぷり詰め込んだコース料理は
別荘族をはじめ老若男女に人気
尚、2001年の開業前には
音羽ノ森バンケットシェフとして腕を振るっていた



「アダージオ」中山 正樹シェフ

1966年 長野県小諸市生まれ
東京調理師専門学校卒業後
フランス料理【レストラン ローベルジュ】に入社後渡仏
帰国後は赤坂【ル・マエストロ ポールボキューズ】入社
その後雪印乳業直営レストラン【ヴァランセ】料理長
2002年フランスチーズ鑑評騎士の会取得
2004年 旧軽井沢【アダージオ】オープン
オフシーズン時はフィレンツェの【リストランテ・ダ・リノ】にて研修
2013年 中軽井沢に【アダージオ】を移転オープン



「モDESTO」堀内 耕太シェフ

1979年 長野県上田市生まれ
実家は兼業農家で高校卒業後に東京の調理師専門学校へ
卒業後は渡伊し経験を重ね地元上田市のイタリアンに就職
その後野菜を使ったイタリアンとして人気を博す【カノビアーノ】入店
植竹シェフの元で研鑽を重ねる
その後いくつかの店を経験後、2008年に【MODESTO】オープン



「ホテル音羽ノ森」高柳 雄輝 総料理長

1966年 神奈川県川崎市生まれ
葉山ホテル音葉ノ森の総料理長を5年務め
白金【ブルーポイント】にてシェフを経て
2010年より旧軽井沢ホテル音葉ノ森総料理長として現在に至る

ホテル音羽ノ森

美食会

12/10 sun

※写真はイメージです

軽井沢のシエフ4人による美食の共演

軽井沢町内に店舗を構えるレストランシェフと音羽ノ森総料理長 高柳との共演でお楽しみ頂く美食会も今年で4回目となります。今回はフレンチとイタリアンのコラボレーション。フレンチからは「メリ・メロ」篠原オーナーシェフ イタリアンからは「アダージオ」中山オーナーシェフ 「モDESTO」堀内オーナーシェフを迎え4人が創り上げる一夜限りの特別メニュー。ソムリエセレクトのワインやコースの締めジャズライブと共に素敵なひとときをお楽しみください。

お一人様 **20,000円** 税別
ソムリエセレクトドリンク付き

[会場] ホテル音羽ノ森「三笠」17:00 受付 17:30 開宴

お申込み・お問合せ

旧軽井沢ホテル音羽ノ森

〒389-0102 長野県北佐久郡軽井沢町旧軽井沢
TEL 0267-42-7711
<http://www.hotel-otowanomori.co.jp/>