

“Jour de Fromages”

11月11日「チーズの日」に贈る “職人たちの饗宴”



PRESQU'ÎLE Chef
佐々木 康二 Yasuji Sasaki

国内外での修行を重ね、
2009年に行われた「ボキューズ・ドール 国際料理コンクール」
日本代表として出場し、アジア予選でも優勝をはたす。
2015年9月「プレスキル」シェフ就任。

FROMAGERIE Fermier
ファビアン・デグレ Fabien Degoulet

フランスのル・マン出身。実家はマルシェでチーズ店を営む。
2008年来日し、フェルミエに入社。
2015年モンディアル デュ フロマージュ コンクールで優勝。
世界最優秀フロマージュに選ばれる。



■平成29年 11月11日(土) 18時00分～(受付17時30分)

※限定 **30** 名様

ご予約多数の場合、相席いただく場合がございます。予めご了承くださいませ。

■お一人さま **¥15,000** 【お料理、乾杯ドリンク、サービス料、税金込】

料金に含まれるお飲み物は乾杯ドリンクのみです。ご注意くださいませ。

■淀屋橋 odona 2F レストラン「プレスキル」

2人の職人が織り成す「料理×チーズ」の一夜に
「ワイン」をプラスしてみたいか？

ワインペアリング + 15,000円 要予約

ゲストフロマージュのファビアン・デグレ氏とレストランソムリエによる
厳選したワインを、お料理に合わせてご用意致します。

また当日は各種グラスワインとしてもご用意させていただきます。



■営業時間
ご昼食 11:30 a.m.～ LO. 2:00 p.m.
ご夕食 5:30 p.m.～ LO. 9:00 p.m.

レストラン 「プレスキル」

ご予約電話番号 TEL. 06-7506-9147

〒541-0042 大阪市中央区今橋 4-1-1 淀屋橋 odona 2F 地下鉄 御堂筋線 淀屋橋駅 10番出口 直結