

春の訪れ ～熟成食材を使用したシンプルフレンチ～
キッチン風景をライブ配信！彩り豊かな旬の食材を使った料理と厳選したお酒で素敵なひと時をお過ごしください



高山シェフ'ズ フレンチの夕べ ～第2弾～

2023.3.3 Fri 開催

【開催】2023年3月3日（金）
【場所】ダイヤモンド滋賀ホテル
【定員】60名様
【時間】18:00～20:00
【料金】1泊2食付 お1人様 25,000円
夕食のみの場合、お1人様 20,000円

*温泉引湯施設につき、別途入湯税 150円申し受けます
*表示料金は、1室2名様ご利用時の料金となります

たかやま ひでき
高山 秀樹シェフ Chef / HIDEKI TAKAYAMA

京都ホテルオークラなど名門ホテルで活躍。
30年以上の経験で、地元の美食を活かした一皿を提供。
日本エスコフィエ協会ディシプル会員、トックブランシュ国際倶楽部会員。

話題の「熟成」に目を向け、熟成してうまみを増した食材を小手先のテクニックに
捕らわれることなく調理し、「シンプルでナチュラルな身体に優しいフレンチ」を
皆様にお届けいたします。
食材や盛り付けは彩り豊かに「春の訪れ」を感じていただきます。
そして、今回もワインを始めとするお酒も楽しみながら召し上がっていただけると
一段と至福の時間が広がると思います。



冷製オードブル



温製オードブル



肉料理



デザート

*料理写真はイメージです