

Marriage d'or 2015 マリーゴールド山口の美食会

1/22

(木)19:00

¥10,000/飲料込

Truffe

冬の味覚とトリュフ

ようこそ、美食の館へ

2ヶ月に1晩、マリーゴールド山口はとびきり美味しいレストランになります。

毎回テーマを決めて、食材の調達からメニューまで、すべてはこの日のために…シェフがこだわった一皿一皿に、グラスワインをチョイス。料理とお酒のマリアージュを楽しむタベをお楽しみください。



HEAD CHEF 総料理長  
中村 冬樹

1965年、東京生まれ。18歳にして本格的に料理の世界に飛び込む。26歳の時、単身フランスへ渡り、パリの二ツ星、三ツ星など、本場で4年間経験を積む。帰国後は老舗フレンチや一流ホテルでさらに腕を磨き、マリーゴールドグループ総料理長に就任。数々のグループ店の立ち上げ・監修に携わり、常に現場の第一線に立つ。



CHEF マリーゴールド山口料理長  
藤原 稔

1968年、広島生まれ。18歳より広島市内のホテルで長年フランス料理の修行を積み、幅広い技術を習得。マリーゴールド山口の料理長として就任、立ち上げを果たす。積極的に食育や地産地消に取り組んでおり、料理教室の講師として若手育成や、地元の鳥獣を食材としたジビエ料理の開発など山口の食を牽引している。

2015

1/22

(木)

3/26

(木)

5/21

(木)

7/23

(木)

9/10

(木)

11/26

(木)

\*全て19:00開宴です。毎回のお値段はお一人様・飲料込の価格です。

\*完全予約制につき、お席に限りがございます。また、お席は相席となることがあります。

\*アレルギーやお好みなど、御遠慮なくお申し付けください。

MARRY GOLD Yamaguchi

マリーゴールド山口

〒753-0089 山口市亀山町7-1 (サビエル教会の麓)

TEL ☎ 083-928-8100