

第2回「シェフ・イン・レジデンス讃岐」

14世紀にヨーロッパで始まったルネサンス「アーティスト・イン・レジデンス」。アーティストが、一定期間その土地に滞在し、人や自然、文化との触れ合いによって新たな作品を生み出す試みです。

「ガーデンカフェ栗林」では、多彩な料理人を招いた「シェフ・イン・レジデンス」をプラットフォームに、香川県が誇る食材と料理人たちのコラボレーションによる新しい食の愉しみをご提案しています。



【今回のシェフ】岡谷憲昭氏

今回は、香川の三ツ星オーリーブレ스토랑として話題の「ビストロ ミューザンミュージー」のオーナーシェフ岡谷憲昭氏を招き、讃岐の秋の味覚をフレンチビストロスタイルにアレンジしたコース料理をご用意します。

Chef in Residence

シェフ・イン・レジデンス讃岐

SANUKI

第一線で活躍する、多彩な料理人たちを
お庭の国宝・栗林公園に招くグルメイベント

10.28
sat.

18:00~20:00
(17:30 受付)

昼の部完売
夜の部
20席限定

讃岐の
秋の味覚
&
ワイン2種
ペアリング

開催日時

2023年10月28日(土)

昼の部 ~~12:30~14:30 (12:00受付)~~ 完売

夜の部 18:00~20:00 (17:30受付) 20席

料金

お一人11,000円(税込) ※入園料込

会場

ガーデンカフェ栗林(栗林公園・商工奨励館内)

※当日はワインやビールなどのおお飲み物も
ご用意しています。(別料金)

※栗林公園は、17:30に閉園しますが、
イベント参加者のみご入園できます。
駐車場は、近隣のパーキングをご利用ください。

詳細はこちら
WEBから
ご予約できます



写真は岡谷シェフによる料理ですが、当日のメニューとは異なります。

お問合せ・お申込み 栗林公園グルメイベント「シェフ・イン・レジデンス讃岐」



087-863-6685



info@ritsuringarden.com