



“Jour de Fromages”

プレススキルが **初夏** に贈るチーズイベント
一夜限りの“職人たちの饗宴”

株式会社フェルミエ 取締役会長 **本間 るみ子** *Rumko Homma*

1986年3月株式会社フェルミエを設立する。日本で初めての本格的輸入チーズ会社であるフェルミエの取締役会長。フランスやイタリアをはじめ各国のチーズを発掘し、日本に紹介している。近年、めざましい発展を遂げている日本のチーズを世界に発信。フランスで開催されるチーズのコンテストの審査員として参加するなど、欧州でも知名度が高い。チーズが日本人の生活にもっと取り入れられるように情熱的に仕事を続けるチーズの第一人者。



プレススキル シェフ **佐々木 康二** *Yasuji Sasaki*

神戸「アラン・シャペル」や、長崎「ハウステンボス」にて約20年間上柿元 勝氏に師事する。ルクセンブルグ、オランダの「インターコンチネンタルホテル」やフランス パリの「ホテルクリヨン」リヨンの「アラン・シャペル」、「ラ・メールブラジェ」等で働く。2009年 ボキューズ・ドール国際料理コンクール 日本代表、第1回ボキューズ・ドール アジア大会優勝。2009年 ボキューズ・ドール国際料理コンクール本選にて世界8位に入賞。

■平成30年 **6月2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 **¥18,000** 【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のでご注意くださいませ。

■淀屋橋 odona 2F レストラン「プレススキル」

職人たちが織り成す「料理×チーズ」の一夜に
「シャンパーニュ ペアリング」をプラスしてみたいはいかがでしょうか？

シャンパーニュペアリング + 10,000円 要予約

ソムリエが厳選したシャンパーニュを
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シャンパーニュ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