

「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ

# 奥田政行

## Live Kitchen

ライブキッチン

2018  
**10.2**  
TUE

限定100名様

チケット  
発売中!

お一人様

¥10,000 ※料理、フリードリンク、  
税・サ込の価格です

■受付/18:00~ ■開場/18:30

Menu

山形地鶏のブロードと大根のヴルーテ

鯛の燻製でサンドした平目のテリーヌ

海と山のアクアパッツァ

本日の魚介のフレグラー

丸山さんの羊の煮込み

秋のドルチェ

トークショー開催!

「アル・ケッチャーノ」  
オーナーシェフ

旧庄内藩主酒井家  
18代当主夫人

山形大学農学部  
教授博士

奥田政行×酒井天美×江頭宏昌

テーマは「どうして庄内のために頑張れるのか」。ここでしか聞けない貴重なお話が盛りだくさん! ディナーを召し上がりながら、お楽しみください。

庄内の食を育んだ歴史や伝統、風土を学び味わう贅沢なひととき

### Masayuki Okuda

1969年鶴岡市生まれ。東京での修行を経て鶴岡市内のホテル・農家レストランで料理長、2000年「アル・ケッチャーノ」独立開業。地元食材にこだわり生産者の顔の見えるメニューを提供している。2004年山形県庄内総合支庁より「食の都庄内」親善大使・「庄内浜文化伝道師マイスター」を任命される(継続中)。イタリアスローフード協会国際本部「テッラ・マードレ2006」で「世界の料理人1000人」に選出。2014年鶴岡市のユネスコ創造都市ネットワーク食文化部門での認定に貢献。日本国内のみならず、2012年スイス・ダボス会議「JapanNight2012」で料理責任監修、2015年ミラノ万博では山形県・鶴岡市の食文化アドバイザーとして料理を提供した。2016年イタリアミラノ世界野菜料理コンテスト「The Vegetarian Chance」世界3位。著書「食べもの時鑑」は、料理本のアカデミー賞「グルメン世界料理本大賞2017」でグランプリ受賞。



株式会社庄交コーポレーション

東京第一ホテル鶴岡



庄交オリジナルキャラクター

ネットで簡単予約

ご予約  
お問い合わせ Tel.0235-24-7611

