**中村 拓登×土肥 秀幸 コラボレーションイベント**

**キッチンにいる男性

低い精度で自動的に生成された説明**

**：1984年 茨城県生まれ**

**辻調理師専門学校卒業**

**辻調グループ フランス校卒業**

**都内日本料理に10年勤務(八雲茶寮など)**

**2年ほどフリーの料理人として国内外の**

**飲食店のメニュー開発やポップレストランの立ち上げ後**

**2019年6月『Salmon&Trout』のシェフに就任**

**（2024年2月末退職）**

**カーテンの前に立っている男性

中程度の精度で自動的に生成された説明 ：1984年福井県生まれ**

**辻調理師専門学校卒業**

**辻調グループ フランス校卒業**

**大阪・京都のフレンチにて研鑽後、2013年よりla Maison de GRACIANI**

**神戸北野スーシェフに就任、2018年よりシェフ ド キュイジーヌに就任**

**地元の生産者の協力のもと、自らのスタイルを確立させる**

皿の上にあるブロッコリー

自動的に生成された説明

テーブル, 食品, 皿, コーヒー が含まれている画像

自動的に生成された説明

食品, テーブル が含まれている画像

自動的に生成された説明

**＜ランチ＞**

**テキスト

自動的に生成された説明2024年6月22日（土）12:00一斉スタート**

**お一人様：12,500円（税・サ込**）

**＜ディナー＞**

**2024年6月21日（金）・22日（土）18：00一斉スタート**

**お一人様：20,000円（税・サ込）**

※ご希望の方は、お料理に合わせたお飲み物を別途にてご用意いたします。

※特別メニューのためお苦手な食材は事前にお申し付けくださいませ。

※画像は中村シェフのイメージ写真になります。