

【饗宴】東三河の恵み×酒粕
～ 3 地域の実力派シェフが贈る体感型buffet ～

CROSS DINNER in 東三河

単なるディナーbuffetではなく、すべての要素が交差する「ストーリー体感型ディナー」。
3人の実力派シェフがそれぞれの感性を活かし、この日のために米の選定からこだわって仕込んだオリジナル日本酒の
お披露目と、その醸造過程で生まれた特別な酒粕を主役に、東三河の豊かな農畜水産物を掛け合わせた一夜限りの特別
メニューをご用意。ここでしか味わえない特別な料理の数々を、buffetスタイルでお楽しみください。



THE COURTYARD KITCHEN
シェフ 井上 篤

名古屋を代表する名門「ラ・グランテーブル・ドゥ・キタムラ」「オーベルジュ・ド・リル ナゴヤ」「グランファミーユ・シェ松尾 名古屋店」「サラマンジュ・ドゥ・カジノ」にて、フランス料理の基礎を築きました。
その後、ミシュラン一つ星「オーベルジュ・ド・リル ナゴヤ」のスーパーシェフに就任、「ラ・フロレゾン・ドゥ・タケウチ」ではシェフを務め、高度な技術と統括力を研鑽。名だたる名店で要職を歴任しています。



か茂免
料理長 猪口 真弥

1985年兵庫県生まれ。日本料理の道を極め、33歳で「か茂免」に加わり、2023年には全国規模の料理人コンテスト「GHEF1グランプリ」で日本料理No.1の栄冠に輝きました。
「か茂免」は、名古屋市・文化のみち白壁に店を構える老舗料亭で、尾張徳川家ゆかりの武家屋敷の風情が色濃く残る街並みに構えております。その由緒ある空間で、繊細で美しい日本料理を手がけています。



emCAMPUS FOOD
料理長 高木 章雄

浜松のホテル、シドニーの総領事館、東京の名だたるホテルなどで腕を磨き、現在はemCAMPUS FOODでその技をふるっています。emCAMPUS FOODでは、東三河の食の発信拠点として、様々なジャンルの料理を通じて、地域の旬の魅力を発信。
料理長自身が生産者のもとへ足を運び、素材と向き合うことで、その持ち味を最大限に生かした料理を生み出しています。



9/12 SAT
18:00-20:00
※17:30 受付開始

※受付が混み合う可能性がございますので、開始時間の15分前を目安にお越しください。

会場：emCAMPUS FOOD
(豊橋市駅前大通二丁目81番地)

料金：8,500円 (税込)

※ノンアルコールドリンク付き

※アルコールフリー追加は+1,000円

※事前予約制

ご予約はこちら ▶



か茂免

THE COURTYARD
KITCHEN



FOOD
emCAMPUS

豊橋市駅前大通二丁目81番地 emCAMPUS FOOD
【営業時間】 火曜～土曜 11:00-21:00
日曜 11:00-18:00
【電話番号】 0532-26-5520 ※11:00-20:00
【定休日】 月曜日※祝日の場合は翌営業日