



限定
30名様



「ビストロ・ピエ・ド・ポー」シェフ 原田 勝馬

【プロフィール】

- 昭和63年：東京渋谷 ラ・ブランシュ勤務にて修行
- 平成4年：フランス(南仏・パリ)料理研修
- 平成6年～9年：渋谷レストラン青い塔 夫婦二人で任される。
- 平成9年9月：長崎市古川町 ビストロ ピエ・ド・ポー開店
- 平成17年6月：長崎市鍛冶屋町に移転 来年25周年を迎える。

レストラン「フォレスト」料理長 中川 徳之

- 【プロフィール】●昭和62年：長崎東急ホテル入社。オードブル厨房、レストラン厨房で14年従事する。●平成16年：(株)メモリード 長崎ロイヤルチェスターホテル、レストラン ザ ロウズ料理長就任。
- 平成21年：ガーデンテラス長崎ホテル&リゾートオープンにより、レストランフォレスト料理長に就任。●平成23年：国内線JALファーストクラス機内食プロデュース。枠に囚われない斬新な料理で数々のゲストを魅了し続け今年で13年目を迎える。

2つのフレンチレストランのシェフが夢の共演

フォレストinピエ・ド・ポー フレンチ&フレンチ晩餐会

～原田シェフとマダムをお迎えして～
feat. Valentine Day

本格フレンチの名店、ピエ・ド・ポー「原田シェフ」と、フォレストの「中川シェフ」によるフレンチ×フレンチの夢のコラボレーションが実現。長崎産の旬の食材を中心に特別メニューをご提供いたします。

2022年2月14日(月)

◎18:00受付

◎18:30開宴

【ディナー】お一人様 **20,000円**

〈フルコース+ワイン3種・税サービス料込〉