



千葉県「いすみ市」のさまざまな食材をつかい
日本最大級の料理人コンペティション「RED-U35」の2013年ファイナリスト3名が
それぞれの料理で織りなす、若き夢の共演。

千葉県 いすみ市 in 博多

日時：2017年 10月1日(日)

【限定50名】ランチの部
12時スタート

お一人さま
(お料理のみ)

6,000円 (税-サ込)

【限定80名】ディナーの部
18時スタート

お一人さま
(お料理のみ)

15,000円 (税-サ込)



杉本 敬三 Keizo Sugimoto

1979年、京都府福知山市出身。子供のころから料理をすることが好きで、小学校3年生のときに料理人になることを決意。19歳で、尊敬するシェフ・谷昇氏のアドバイスをを受けて渡仏。食材が豊富なジュノンソーヤリモージュといった田舎町に滞在し、ホテルレストラン「ボンラブルール」などのシェフを務める。12年間に及ぶ修業を経て帰国し、2012年、東京・新橋にフランス料理店「レストラン ラフィネス」をオープン。2013年11月4日に行われた料理人コンペ「RED U-35」の授賞セレモニーで、グランプリ。2014年には農林水産省顕彰人制度料理マスターズに最年少で選ばれる。



平賀 大輔 Daisuke Hiraga

1980年千葉県生まれ。父の影響から、料理に興味を持ちながら育つ。日本の食文化の原点は、中国にあると思い、脇屋友詞氏の「トゥーランドット」に入社。トゥーランドット(横浜店、赤坂店、晴海店)、Wakiya 一笑茶楼、Wakiya迎賓茶楼、上海 DOLL BY WAKIYA で料理長、2014年横浜ベイホテル東急 turandot 游仙境横浜店・副料理長に就任。現在は蓮双庭で料理長に就任。2013年に開催された、第一回目の新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」で最終審査通過6名のファイナリスト「ゴールドエッグ」に中国料理人として唯一選ばれる。現在は、九州各地に足を運び、生産者の想いを蓮双庭の料理を通じて伝えている。



小岸 明寛 Akihiro Kogishi

1979年生まれ、佐賀県出身。地元の高校卒業後、大阪あべの辻調理師専門学校、フランス校を卒業し、ラムロワーズ研修。東京、恵比寿 シャトーレストラン タイユヴァンロブションに就職し渡仏。パリのアランデュカス オブラザアテネ、ピエール ガニエールに就職し、ミシェルプラス、スイスヤスベイン、モナコ、ニューヨークで研修し帰国。ピエールガニエール青山店を立ち上げ、北海道 ミシェルプラス トーヤ ジャポンの後、福岡に帰り、オーグードジュール メルヴェイユ博多のシェフに就任。2012年、フランス映画 Entre les Bras 出演。2013年、RED U-35 準グランプリ受賞。2016年佐賀県有田 世界料理学会で「器と料理のマリアージュ」をテーマに登壇。



蓮双庭

W's Lotus Garden

tel.092(411)4188

福岡市博多区博多駅東2丁目7-27 TERASO 2F

www.wslotusgarden.com