

ミシュラン二つ星

飯塚隆太シェフプレゼンツ
(十日町市出身)

「七夕のゆうべ」

3年連続でミシュラン二つ星を獲得するなど、実力派として活躍している飯塚隆太シェフによる、最先端の料理をご堪能いただけます。



2015年 **7月6日(月)**

受付 18:00~

開宴 **18:30**

閉宴 20:30



料金／お一人様 **13,000円** (税込・飲み物含む)

会場／クロスステン1F ユキマツリ

(新潟県十日町市本町6丁目)

■飯塚隆太シェフ 略歴

「ミシュランガイド東京」で3年連続二つ星を獲得している「レストラン・リューズ (Restaurant Ryuzu)」オーナーシェフ。1968年生まれ。新潟県十日町市出身。専門学校卒業後、「第一ホテル東京ベイ(現ホテルオークラ東京ベイ)」「ホテルザマンハッタン」などを経て「タイユバン・ロブション」へ。1997年に渡仏し、「トロワグロ」「ジャン・ポール・ジュネ」など有名店で修業後に帰国。帰国後は、「ターブルドゥ ジョエル・ロブション」「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」シェフなどを務め、2011年に独立。



主な食材(予定)

- ★妻有ポーク
- ★オマール海老
- ★フォアグラ
- ★鮑



お問い合わせ・ご予約

クロスステン ☎025-757-2323(担当:齋木・玉城)