

Encuentro Shinshu En Mejiro
2022.06.10

ENCUENTRO SHINSHU



信州礼讃

スペインから始まり
信州の生産者さんたちを経て
シチリア料理レストランへと繋がる
食の新しい出会い
“ENCUENTRO”
のひとときを。



軽井沢
ガストロノミー
プロジェクト

Encuentro Shinshu La Mesa
2022.06.10
ENCUENTRO
SHINSHU

Message

スペイン料理研究家と、信州の生産者さんたちとの出会い。
そこから新しいブランド「ENCUENTRO 出会い」が生まれました。

シチリアの名店で学んだ「アンジェロコート東京」の料理長が、
信州の食材と ENCUENTRO のドゥルセ（スペイン風ジャム）
に出会って、今までとはひと味違う料理を思い描いてくれました。

世界のチーズを誰よりも知る本間るみ子さんが、
信州のチーズとの出会いを語りたいと言ってくださいました。

そんないくつもの出会いから生まれた皿の数々を、
たっぷりと味わっていただこうと企画したディナーです。

食を通しての新しい「ENCUENTRO 出会い」のひとときを、
静かな目白のレストランのサロンでお楽しみください。

渡辺 万里

スペイン料理研究家
軽井沢ガストロノミープロジェクト

渡辺 万里



アンジェロコート東京
総料理長

櫻川 博文



スペシャルゲスト
フェルミエ会長

本間るみ子



とき	6月10日金曜日 午後6時半 開場・アペリティーフ 午後7時 開宴	会費	16,000円（税・サービス込み） ワインペアリング、御代田ドゥルセお土産付き
ところ	アンジェロコート東京 https://angelo-court-tokyo.com/	お申し込み・お問い合わせ	
ゲスト	本間るみ子（フェルミエ） 藤原喜代子（安曇野放牧豚） 依田義雄（軽井沢サラダふぁーむ） 宮坂勝彦（宮坂酒造）	Tel	03-5957-5516（アンジェロコート東京）
		Mail	info@karuizawa-gastronomy.com
		Peatix	



軽井沢
ガストロノミー
プロジェクト

主 催

軽井沢ガストロノミープロジェクト
アンジェロコート東京