一夜限りの特別コラボレーション
辰巳琢郎が贈る日本ワインとフォションフレンチの饗宴ディナー

2026
6.15 | 月 |

18:30 開場
19:00 開宴

フォションホテル京都 10 階 グラン カフェ フォション
フォションフレンチコース料理 + 日本ワインペアリング
参加費 ¥38,000 限定 30 名様

日本ワインを深く愛する辰巳氏が厳選したワインとフランスの料理コンクールで世界一に輝いたシェフ林が織り成す多彩な料理による珠玉のコラボレーションをぜひご堪能ください。

料理長
林 啓一郎（はやし けいいちろう）

1984年滋賀県生まれ。調理師専門学校を卒業後、国内の一流ホテルやフレンチレストランで研鑽を積みながらキャリアを重ねた。2017年フランス料理の日本一を決める大会「第17回メートル・キュイジニエ・ド・フランスジャン・シリンジャー杯」にて優勝。2019年にはフランスで最も歴史のある料理コンクール「第69回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」に日本代表として出場、優勝。林の料理はフランス料理ならではのテクニックや四季折々の食材の組み合わせにより「フランス料理であること」を最大限に感じられるのが特徴である。

〒600-8027 京都市下京区難波町 406
フォションホテル京都
TEL 075-751-7711

＊料金には消費税、サービス料が含まれております
＊掲載の写真はイメージです
＊食品アレルギーのある方はお申し付けください

Association of Japan Wine Lovers 2018

FAUCHON L'HÔTEL KYOTO