



プレミアムダイニング

～一夜限りの美食セッション～

Niigata

Mie

海の幸・山の幸に恵まれた食材の宝庫、三重県と新潟県。

各地の文化や歴史、風土などのストーリーとともに、

一流のシェフたちがコラボレーションして作り上げる特別なディナーをお楽しみください。

三重会場

2025年 3月18日(火)

受付 17:30～

ディナー 18:00～21:00



フランス料理 ボンヴィヴァン
三重 河瀬 毅

伊勢市生まれ。東京渋谷「シェ・ジャニー」で研鑽を積む。1983年に地元伊勢で「ボンヴィヴァン」開業。

1997年に現在の地に移転。JALビジネスクラス料理監修、ゴ・エ・ミヨ6年連続高評価掲載。伊勢志摩の料理人たちが磨きあう「エパーグリーン」を牽引する。



THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 賢島
三重 今村 将人

2003年(株)ひらまつに入社。フランス・パリひらまつなどで研鑽を積み、2016年ひらまつホテルグループ一号店「THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 賢島」の料理長に就任。「ミシュランガイド愛知・岐阜・三重2019特別版」にて一つ星の評価。2024年「ミシュランガイドホテルセレクション」では1ミシュランキーの評価。



フレンチレストラン・パソポッシュ
三重 福井 隆一

伊勢市出身。フランスでは数々のレストランで修行を重ね、レストラン「ル・マクサンス」ではスゴンドキュイジーヌ(副料理長で実質のシェフ)を務める。2002年に帰国し、東京のレストランでシェフを務めた後、2004年に独立開業。「ミシュランガイド愛知・岐阜・三重2019特別版」ミシュランプレートに掲載。



フランス料理 カンバーニュ
三重 東 健夫

熊野市神川町に生まれる。料理人、高橋忠之氏に学び、フランス「エルミタージュ・ド・コルトン」、大阪「クリヨン本店」、神戸「お菓子の工房ダニエル」で経験を積む。1991年、26歳で伊勢市宮後に「カンバーニュ」独立開店。97年に勢田町に移転。21年にオープン30周年を迎えた。



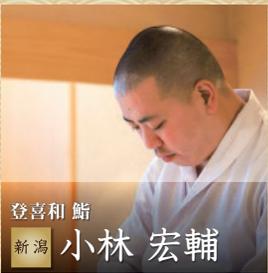
osteria BACCO
新潟 三善 将則

都内イタリアンレストランにてキャリアをスタート。イタリアのトルジャーノ、ポーロニャにて約3年研鑽を積み、都内でシェフを務めた後、2011年新潟でオステリアバッコ開業。シンプルであることをテーマに食材が生きる料理を提供。「ミシュランガイド新潟2020特別版」で一つ星。ゴ・エ・ミ



灯りの食邸 KOKAJIYA
新潟 熊倉 誠之助

沖繩にてキャリアをスタート。独学で料理を学び新潟へ帰省。2013年KOKAJIYAを開業。地元の食文化を取り入れながら、狩猟シーズンには自ら獲ったカモやキジなどをジビエとして提供。ゴ・エ・ミヨ2024にて2トック。2023年度「ITALIAN WEEK 100 BEST LOCAL AWARD」受賞。



登喜和 鮎
新潟 小林 宏輔

登喜和の3代目。一度は飲食業とは異なる業種に就職したものの、寿司の魅力に気付くと、寿司職人としての道を歩み始め東京で修業を積んだ。3代目として家業を継ぎ、創業70年の節目となる2024年、新潟店を開店。「ミシュランガイド新潟2020特別版」で一つ星、ゴ・エ・ミヨ2024では3トック。

参加費 コース ¥25,000 一人様(税込)

お飲み物は、以下のいずれかをお選びください。
アルコールペアリング 一人様プラス ¥6,500(税込)
ソフトドリンク 一人様プラス ¥3,500(税込)

定員 30名様 ※定員に達し次第受付終了

会場 国指定重要文化財 三重県伊勢市 二見町茶屋 566-2 寶日館



参加申込はこちら

受付フォーム

右の二次元コードから受付ページ(申込フォーム)へアクセスしてください。
URL : <https://forms.gle/6r3FbfcvQ4B6dNhE9>

参加締切

2025年 3月10日(月) ※定員に達した場合は、締切前でも受付を終了いたします。



お申込みの前にご確認ください

- 3月13日(木)からキャンセル料(参加費の100%)がかかります。
- 未就学児の参加は不可とさせていただきます。
- 参加費は当日会場での現金支払いとなります。
- 本イベントでは食物アレルギーの完全な対応ができませんので、食物アレルギーをお持ちの方にはコース料理をご提供できません。
- 会場は寶日館2階大広間となります。バリアフリーには対応していません。
- お車を運転してお越しいただく方および20歳未満の方にはアルコールをご提供できません。
- そのほかの注意事項は申込フォームをご確認ください。

新潟会場編 開催予告

開催日 2025年 2月18日(火)

会場 旧第四銀行住吉町支店
新潟市

詳しくは
新潟県観光協会
HPをご覧ください



プレミアムダイニング三重会場運営事務局 株式会社リクルートじゃらんリサーチセンター 〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄2-1-1 日土地名古屋ビル13階

【お問い合わせ】 info@mie-gastronomy.com 【担当】 本多良恵: 090-9011-0173 (直通) 柴田修: 090-5797-7981 (直通)

本事業は株式会社リクルートが三重県から受託し運営しています

主催: 三重県雇用経済部農産品振興課
協力: 新潟県、公益社団法人新潟県観光協会