ＴＯＹＯ × メナード青山リゾート

三重の地酒、ブルゴーニュワインとＴＯＹＯフレンチ

2023 7/28(金)・7/29(土)

三重県伊賀市の三酒蔵、ブルゴーニュワインと共に、パリで活躍中のオーナーシェフTOYO（中山豊光氏）の創り出す繊細な料理を楽しむ特別な夜のひと時をご提供いたします。
青山リゾートで育ったフレッシュなハーブや、三重県の食材を使用したTOYOの独創的な料理と銘酒のマリアージュをご堪能ください。

酒 蔵	：	森喜酒造 ・ 大田酒造 ・ 若戎酒造 ・ ドメーヌ フルーロ ラローズ	
場 所	：	メナード青山リゾート　レストラン「ラ グラース」	
日 時	：	２０２３年７月２８日(金)　１８：００～／７月２９日(土)　１８：００～	
定 員	：	各日６０名	
料 金	：	ディナープラン(上記酒蔵の飲料含む)	２６,０００円（税抜２３,６３７円）
		雅楽司宿泊プラン　（夕朝食付・2名以上）	４０,０００円（税抜３６,２２８円）
		ホテルシャンベール宿泊プラン（夕朝食付・2名以上）	３６,０００円（税抜３２,５９１円）

※宿泊プランには入湯税(150円)を含みます。

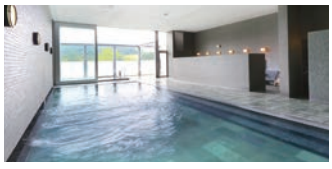
中山豊光さん

中山 豊光　Toyomitsu Nakayama
1971年、熊本県菊池市生まれ。大阪の料理専門学校に進み、神戸のフランス料理店で修行を重ねる。その後、1994渡仏。フランスで料理人として働き「お前のスペシャリテは何か？」との問いをきっかけに、日本人として日本料理を勉強しようと決断。
1996年、パリの日本料理店「伊勢」で働き始め、厨房のトップを任される。「伊勢」の常連だった髙田賢三氏に手腕を認められ、髙田賢三氏の専属料理人となる。兼ねてから自分の店を出したいと考えていた中山豊光氏は、2009年に「Restaurant TOYO」をパリにオープン。
一皿が少量で、品数多く楽しめるということから、女性やファッション業界の方にも人気。予約が取りづらい名店として注目を集める。
2018年３月に「Restaurant TOYO Tokyo」をオープンさせる。

メナード青山リゾートは五感で愉しめる魅力がいっぱいです。

ホテルシャンベール

和風館　雅楽司（うたつかさ）


霧生温泉　香楽の湯

ハーブガーデン

Menard Aoyama Resort
室生赤目青山国定公園
メナード青山リゾート
三重県伊賀市霧生2356

【予約センター】 受付時間 9：00～18：00
Tel：0595-54-1326
https：//www.menard.co.jp/resort/