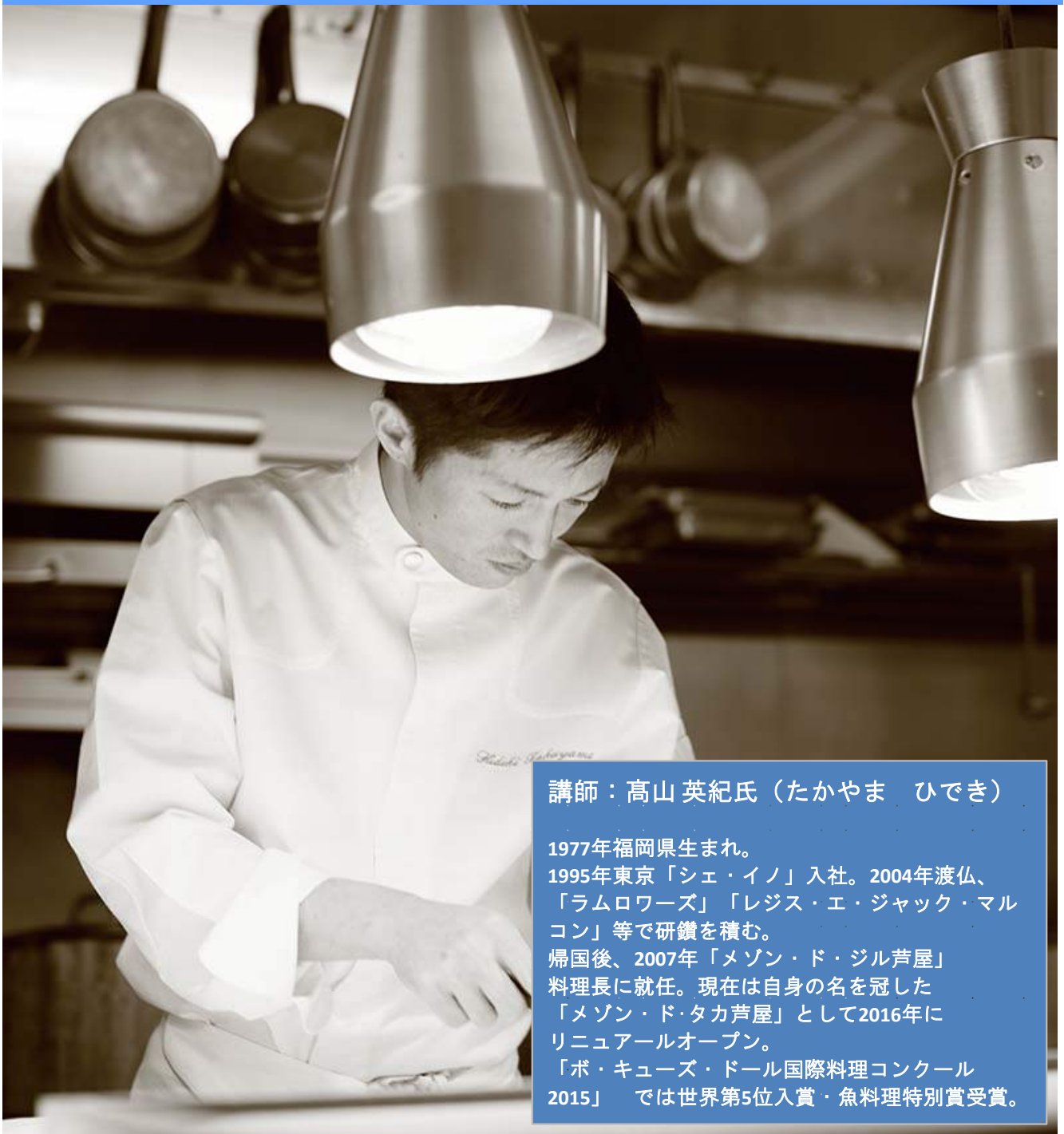


全日本司厨士協会 大阪府本部 主催
「メゾン・ド・タカ芦屋」 高山 英紀 料理長 調理講習会



講師：高山 英紀氏（たかやま ひでき）

1977年福岡県生まれ。
1995年東京「シェ・イノ」入社。2004年渡仏、
「ラムロワーズ」「レジス・エ・ジャック・マル
コン」等で研鑽を積む。
帰国後、2007年「メゾン・ド・ジル芦屋」
料理長に就任。現在は自身の名を冠した
「メゾン・ド・タカ芦屋」として2016年に
リニューアルオープン。
「ボ・キューズ・ドール国際料理コンクール
2015」では世界第5位入賞・魚料理特別賞受賞。

ゲスト 「メゾン・ド・タカ芦屋」 高山英紀シェフ

日時： 2017年3月2日 受付13:00～ 開演13:30～

場所： 大阪ガス hu+gMUSEUM 5F ハグホール

住所： 大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

参加費/人 2,000円

主催： 全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪府本部

協賛： 大阪ガス㈱ ・ ㈱トーホーフードサービス ・ ㈱フジマック

交通案内

場所：大阪ガス hu:g MUSEUM 5Fハグホール
住所：大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

(会場に駐車場はございません。公共交通機関もしくは近隣有料駐車場をご利用ください。)



「メゾン・ド・タカ芦屋」

講習会に 参加します ・ 不参加

参加送付先 : FAX 06-6809-7129

貴社名 :

参加者名 :

参加者名 :

ご連絡先電話 :

(先着50名様までで締め切りとさせていただきます。)

問合せ先 : 公益社団法人 全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪府本部
TEL 06-6809-7128 FAX 06-6809-7129