

# RUE D'OR

フレンチビストロ「ル ドール」 シェフ  
ヴァンソン・ガドー

Vincent Gadaud

-- Chef de cuisine of French Bistoro Rue D'or --



## フランス人シェフ ヴァンソン・ガドーのビストロキューイジーヌ

2014年9月よりフレンチビストロ「ル ドール」の料理長を務めるヴァンソン・ガドー。フランス国内のレストランをはじめ、カナダやイギリス、クウェートでもその腕に磨きをかけてきました。伝統的な中にも現代的な彩りを添えたヴァンソンシェフの本場ビストロキューイジーヌを、セント レジス ホテル 大阪でお愉しみください。

Vincent Gadaud, Chef de cuisine of Rue D'or since September 2014.

Starting with France, he has worked and refined his cooking skill in Canada, England and Kuwait.

Indulge yourself in authentic French bistro cuisine with a touch of modern essence at The St. Regis Osaka.



ST REGIS

OSAKA

## Vincent Gadaud - Profile -

フランス Correze (コレーズ県) Tulle (チュール) 出身。

2001 年

Lycée Hôtelier Jean Monnet 卒業

在学中は Le Puy St Jacques (ミシュラン2つ星) など  
フランス国内のレストランにて修行

2006 年

Laduree restaurant (パリ) / スーシェフ

2007 年

Le Champs Elysees Plaza (パリ) / ヘッドシェフ

2008 年

Laduree restaurant (日本・銀座、日本橋三越) /  
シェフ (ラデュレ日本初出店)

2010 年

Laduree restaurant (イギリス) / シェフ

2014 年

Café Coco (クウェート) / エグゼクティブシェフ

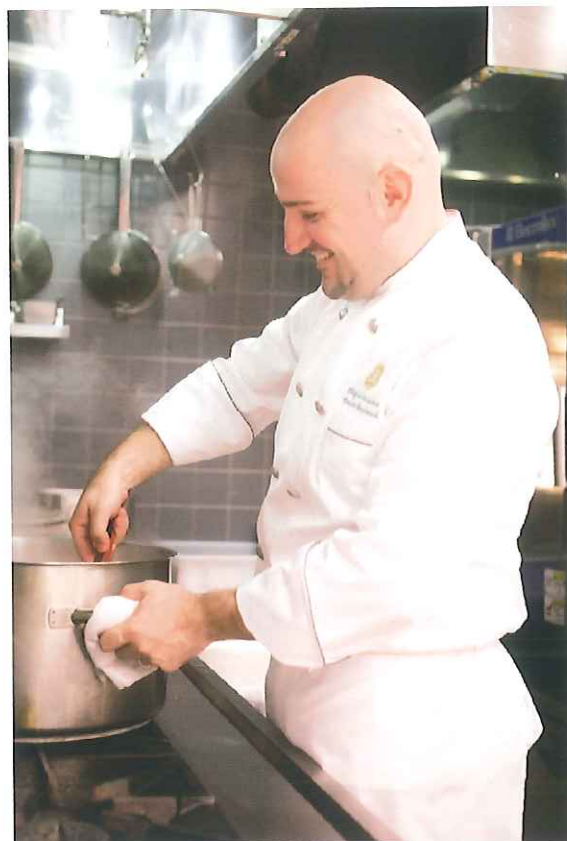
2006 “Laduree restaurant” in Paris, France

2007 “Le Champs Elysees Plaza” in Paris, France

2008 “Laduree restaurant” at Tokyo Ginza Mitsukoshi, Japan

2010 “Laduree restaurant” at Harrods London, UK

2014 “Café Coco” new brand at Alshaya Company, Kuwait



本場の伝統的なビストロキューズに現代的な彩りを添えた自慢のお料理を「ルドル」にてお楽しみいただけます。



## RUE D'OR

1・2F French Bistro

フレンチビストロ 「ルドル」

- ◆ Lunch 11:30～14:30 (L.O.14:00)
- ◆ Tea Time 15:00～17:00
- ◆ Dinner 17:30～22:00 (L.O.21:30)



ご予約・お問い合わせ TEL : 06-6258-3333 (ホテル代表)

セントレジス ホテル 大阪 〒541-0053 大阪市中央区本町三丁目6番12号 <http://www.stregisosaka.co.jp>

