

料理人のM-1グランプリ

DRAGON CHEF 2021

初代チャンピオン

しもくに のぶ

下國伸

下國伸シェフによる
余市を堪能できる
フルコースディナー
イベント開催！



下國シェフ自ら1週間かけて
余市の食材を探し歩いて考案した
2日間だけの特別なフルコース！

2022 7/16 SAT・17 SUN

限定
2日間開催

受付：18:30～ 開宴：19:00～21:00

会場：エーヴランドホテル & ゴルフクラブ 2F レストラン

■コース内容

下國氏オリジナルフルコースディナー
(余市在住マスターソムリエ 高松亨氏による厳選余市ワイン5種)

■料金(税抜)

・下國シェフのフルコース 15,000円
・余市の厳選ワインペアリング 5,000円
・宿泊(サウナ・朝食付き) 12,000円

■宿泊の場合

・部屋タイプ：スーベリアアツイン(50㎡)
・朝食：ホテルセットメニュー

■その他

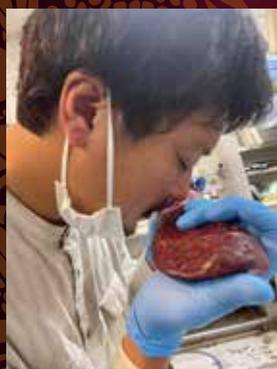
JR余市駅～ホテル往復送迎バスのオプションをご用意
しています。(無料・別途お申し込みが必要となります。)

お問い合わせ先

宿泊予約：北海道オプションルーツ株式会社
tel.011-212-1170

ディナーのみ：エーヴランドホテル & ゴルフクラブ
tel.0135-22-0011





しもくに のぶ シェフプロフィール 下國伸

北海道・旭川市出身。1986年生まれ。

料理人の父の影響で料理の道を志し、箱根のオーベルジュ・オー・ミラドー、東京ピエール・ガニエール、フランス・ロヌ地方の有名店を経て、北海道に戻る。

その後、新規立ち上げのフレンチレストラン・W27の料理長に抜擢、さらに2017年には札幌の老舗フレンチレストラン・コートドールから声がかかり、4代目の料理長に就任。

次世代の料理人ナンバーワンを決める番組『DRAGON CHEF2021』で761人の頂点に立つ。

2022年からは食の未来のために日本全国を回りながら料理修行の旅へ。

現在、HTB北海道テレビ朝の情報番組「イチモニ!」で「下國伸のお目覚メシ」が毎週月曜放送中。

Yoichi Style 余市スタイル 余市のワイン×余市の食材

ワインやウイスキー、魚介類や果物など、食材の宝庫である 余市町の特性や特産を活かし、新たな食文化や機会を育む取り組みです。そこに今年新たな仲間として「余市牡蠣」が加わりました。余市牡蠣は、余市港内で専用の育成かごに入れて養殖する「シングルシード方式」で育てる1年ものの牡蠣で、特徴は7センチほどの小ぶりな一口サイズ。他の食材と合わせやすいうえ、身は厚みがありプリッとしています。

余市牡蠣はもちろん、地元の食材をふんだんに使った下國シェフ自慢の料理と余市のワインを組み合わせた「余市スタイル」の夕べをお楽しみいただけます。



※イメージ写真



※イメージ写真

エーヴランドホテル&ゴルフクラブ

住所：余市町登町2361番地1

tel.0135-22-0011

アクセス：JR余市駅より車で約10分

HP：http://www.a-brand.jp/