

東京野菜にこだわった

ビーガンフェスティバル!!

ミクニ マルノウチシェフ 黒石智裕 × 和ビーガンシェフ 本道 佳子

本道シェフによる
料理試作のデモンストレーション

ビーガンマヨネーズの試作(予定)

黒石シェフと本道シェフによる、
東京野菜×ビーガン料理に
ついてのトーク

第二部には「三國シェフ」も登場予定!
ビーガンコースのお食事と一緒に
お楽しみください

(ワインペアリングorノンアルコール付)

11th
Anniversary
記念イベント

2020.9.20 Sun

● 第一部 / 12:00~14:30 (終了予定)
(ドアオープン11:30)

● 第二部 / 18:00~20:30 (終了予定)
(ドアオープン17:30)

参加費 8,000円 (税・サービス料込)
〈ビーガンコースのお食事/お土産付〉

募集人数 各会 / 20名様

※コロナウイルス感染拡大防止を徹底いたします
(詳しくはHPをご覧ください)

【今後緊急事態宣言等が発令された場合はイベントを中止いたします。ご了承ください。】



Profile

和ビーガンシェフ 本道 佳子 (ほんどう よしこ)



NPO法人「国境なき料理団」代表、和ビーガンシェフ。高校卒業後、フードコーディネーターの道に進み、25歳で単身ニューヨークへ。高級レストラン「Hudson River Club」で修行後、現地のVIPが集う「野村エグゼクティブダイニング」でスーシェフに抜擢。その後、ロサンゼルスへ移り、ケータリングなどを手がけながらオーガニックやマクロビに触れる。2000年に帰国し、フリーの料理人として映画の撮影現場やコンサートツアーの帯同シェフを務める。2010年「国境なき料理団」を立ち上げ、その本拠地として野菜レストラン「湯島食堂」をオープン(2014年に新たな活動に向かうため閉店)。その後、東日本大震災や熊本地震など自然災害被災地への炊き出し、医療施設などでの出張料理人、「和ビーガン」シェフとして自由に全国各地で料理会を開催中。2018年5月ミラノ開催の「Vegetarian Chance」(世界ビーガン選手権)で日本人初の2位受賞。2020年9月「The Vegetarian Chance Japan」(世界ビーガン選手権日本大会)を主催。

ミクニ マルノウチシェフ
黒石 智裕



お申込み

ミクニ マルノウチ | Tel. 03-5220-3921 | <http://www.mikuni-marunouchi.jp>

mikuni
MARUNOUCHI