

1階約27坪、2階約26坪32席。客単価はランチ1000円、デイナー3000円。

レストランでシエフを務める小林真氏と店長の山崎尚宏氏はいずれも都内イタリア料理店で腕を磨いてきた人物。鳥取県の豊富な山海の食材と日本酒、イタリア産ワインでお客を迎える。都内アンテナショップ初の本格イタリア料理店を併設する同店の今後に注目が集まる。

●東京都港区新橋2-19-4 S N Tビル 食のみやこ鳥取プラザ ☎03-5537-0575、10時～20時 年末年始休、オステリア・モンテマレー・トットリネ ☎03-5537-2558、11時～15時、17時30分～23時 日・祝・年末年始休

ボキューズ・ドール ・アジア大陸予選大会 2008報告会

8月6日、東京・丸の内のレストラン「サンス・エ・サヴール」にて、5月29～31日に中国・上海で行われた「ボキューズ・ドール・アジア大陸予選大会2008」の報告会が開催された。

ボキューズ・ドールとは、フランス料理の国際コンクールとしては最高峰の大会で、今年か

ら初めてアジア予選が行われた。アジア10カ国が参戦し、急な盛り皿の変更などのハプニングが続く中、日本代表の佐々木康二氏（神戸ポートピアホテル・レストラン「アラン・シャベル」料理長補佐）が見事優勝。同時に、国際本選の出場日と競技順番の選択権を獲得した。

今後はフランス人コーチに着任したロミユール・フェスネ氏（「Château du Mont Joly」料理長）や、2007年の国際本選で6位入賞した長谷川幸太郎氏（「サンス・エ・サヴール」料理長）ら09年日本ボキュー・ドール・アカデミー会員が佐々木氏をサポートする。

国際本選は09年1月27、28日、フランスのリヨンにて開催。世界24カ国が出場する中、日本は初の3位内入賞を狙う。



佐々木氏（前列中央）と日本ボキューズ・ドール・アカデミー会員たち