

3 / Mon
2

Momaj主催 テロワールアカデミー食事会

～ブルゴーニュ～
Bourgogne

Reception 18:00

Start 18:30

【MOMAJとは】



MOMAJ

フランス農事功労章協会

フランス農事功労章協会(MOMAJ)は、日本でのフランスの食文化の振興のため、2004年2月6日付で設立された、日本におけるフランス農事功労章(国家功労章)の受章者を中心として、その趣旨に賛同する個人および企業の有志の団体です。

日本とフランスの食文化を通じた親密な交流は、他国に類を見ない深さと広がりをもっています。日本とフランスの文化の違いがある中で、共通項として両国とも長い食文化の伝統に恵まれているという共通の歴史的経験があるからです。

日本におけるフランスの食文化は、東京オリンピック、大阪万国博覧会開催を契機に根つき、今日まで発展してきました。これに伴い、この20年間の日本の「フランス農事功労章」の受章者は約150名強に達しています。これほどの数のフランス農事功労章の受章者を輩出している海外の国は、日本のほかにはありません。

そこで、日本での受章者同士の交流を図り、日本におけるフランスの食文化をさらに発展させていく目的で、フランス農事功労章協会(MOMAJ)が設立されました。現在、会員数は108名(2018年4月現在)です。

MOMAJでは毎回フランスのひとつの地方を取りあげ、その地方に由来する料理、ワイン、チーズなどフランスならではの食材の特質を学び味わう「美味しくするために」食事を開催しています。

今回初めて東京を離れ、京都で開催する事になりました。

チーズは日本にチーズを広めた第一人者でもあるMOMAJ副会長 本間るみ子氏、料理はMOMAJ理事 伊藤文彰が務めます。

ワインは本場ブルゴーニュ、シャサーニュ・モンラッシェの名醸造家ローランピヨ氏をお招きし、ハスミワイン 蓮見孝子氏と共に解説を行っていただきます。

この機会にぜひ、ブルゴーニュにちなんだ素晴らしい料理とワインのマリアージュをお楽しみ下さい。

日時：2020年3月2日 18:00(受付)

会場：レストラン ラトゥール

定員：50名

料金：¥18,000(税金・サービス料、ワイン・ドリンク込)

※MOMAJ会員の方は10%値引きさせていただきます

解説： 本間るみ子 (MOMAJ副会長)・伊藤文彰 (MOMAJ理事)
ローランピヨ・蓮見孝子 (ハスミワイン)

Menu

Amuse
グジェール、ジャンボンペルシエ

Entrée
琵琶鱈のマリネとアスパラ ポテトのシフォン 酸味のあるクリーム、エボンジュと共に

低温で火入れした地鶏胸肉と筍 サラダ仕立て

Poisson
サンドルのポシェ 春野菜添え シャルドネとオゼイユのバターソース エクルヴィス添え

Viande
和牛肩肉と頬肉のブッフブルギニオン

Fromage
ブルゴーニュチーズの取り合わせ

Dessert
洋梨とホワイトチョコレートのミルフィーユ カシスとパンデビス風味

【ご予約・お問合せ】

レストラン ラトゥール
〒606-8501
京都市左京区吉田本町
京都大学時計台記念館内 1F

～アクセス～

バス停留所「京大正門前」より徒歩3分
京阪本線「出町柳」駅より徒歩20分

ラトゥールHP: <http://madoi-co.com/>
MOMAJ HP: <https://www.momaj.jp/>

【ラトゥールHP】

【MOMAJ HP】

【WEB予約】



La Tour

TEL 075-753-7623
E-mail latour@madoi-co.com