



2013年5月吉日

報道関係各位

ル・コルドン・ブルー・ジャパン株式会社

ル・コルドン・ブルーの課外授業「シェフと行く、レストラン！」

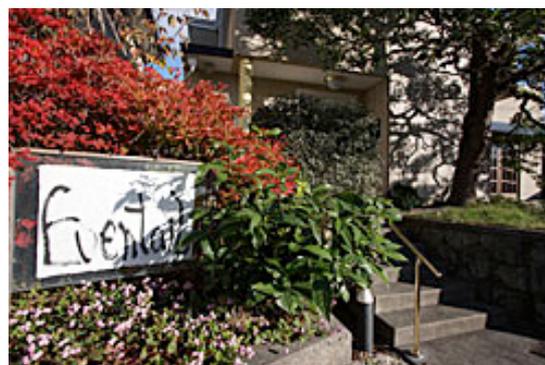
第3回目は神戸校より京都の老舗レストランへ

2013年5月30日（木）12:00-14:00

ル・コルドン・ブルー・ジャパン株式会社（本社：渋谷区猿楽町、アジア代表:シャルル・コアントロ、以下）は、代官山校主催でスタートしたオープンキャンパス形式の課外授業 第3回目を、神戸校企画にて2013年5月30日（木）に実施致します。

季節ごとにシェフ講師を囲んでフランス美食文化をテーマに語る課外授業の第3回は、新緑が美しい京都の老舗レストランへと出かけます。

京都市の北、宝ヶ池のそばの静かな住宅地にあるフレンチレストラン『エヴァンタイユ』は、ル・コルドン・ブルー・パリ校の卒業生であるマダムと、同じくパリで料理修行をした森谷シェフが29年前に出身地の京都にて開業した一軒家レストラン。都会の喧噪を離れ、時を忘れておいしいお料理をゆっくりと味わえる隠れ家レストランです。



在校生・卒業生のほか、ル・コルドン・ブルー神戸校にご興味をお持ちの方も
お一人様からビジター枠でご参加いただけます。

www.cordonbleu.co.jp

Le Cordon Bleu Tokyo

Roob-1, 28-13 Sarugaku-Cho, Shibuya-Ku, Tokyo 150-0033, Japan

Tel. +81 3 5489 0141 Fax. +81 3 5489 0145

daikanyama@cordonbleu.edu

Le Cordon Bleu Kobe

The 45th 6/7F, 45 Harima-machi, Chuo-Ku, Kobe-shi, Hyogo 650-0036, Japan

Tel. +81 78 393 8221 Fax. +81 78 393 8222

kobe@cordonbleu.edu

1



開催概要

講座名： ル・コルドン・ブルー 課外授業第3回 神戸校「シェフと行く、レストラン！」

開催地： 『エヴァンタイユ』 www.eventail.jp
京都市左京区岩倉西五田町 1-2 TEL: 075-712-0750

日時： 2013年5月30日(木) 12:00-14:00

申込締切：2013年5月20日(月) 24:00
お申込み者多数の場合には抽選となります。
締め切り後3日以内にご連絡いたします。

参加費： 7,000円(税込)
当選後、実施前に銀行振込またはクレジット決済となります。

お申し込み：ウェブから www.cordonbleu.co.jp/kobe
神戸校フリーダイヤル 0120-138-221
(受付時間 平日 9:00 - 18:45 / 土・日・祝 9:00 - 18:00)

行程：

JR 京都駅から地下鉄烏丸線 国際会館行きに乗り、終点の国際会館駅 3 番出口を上がったところに 11:45 に集合。徒歩にてレストランに移動、12:00 お食事スタート。

シェフ講師やパリ校出身のマダムと語りながら、京野菜と地元の素材を使用したコース料理とワインを楽しむ*1。お食事後は自由解散となりますが、希望者は四条河原町や清水などをシェフ講師と一緒に散策*2。

*1 参加費は、お食事代の実費で、お食事に合わせたワインを学校から提供させていただきます。このため、お車での参加はご遠慮願います。

*2 お食事後、14 時以降から 1~2 時間程度、シェフ講師も同行して京都市内の散策を予定しております。散策ご希望の方は当日、スタッフにお声がけください。なお散策中の経費(神社やお寺の入館料など)は各自でご負担頂きます。散策コースは当日の天候に合わせて事務局が準備しておりますのでお楽しみに。

『ル・コルドン・ブルー』 <http://www.cordonbleu.co.jp>

1895年にパリに創設された料理学校。創立以来、フランス料理の継承と発展に貢献し、現在では24ヶ国45校で展開。フランス・パリと同じ教育システムでフランス料理/菓子/パンの本科コース(基礎から上級、春・夏・秋・冬講座)と、ショートコース(1日講座の『サブリーナ・レッスン』、月1回×3レッスンの『デビュー・レッスン』)それぞれに理論と実践のカリキュラム。料理未経験の方からさらなるスキルアップを目指す方まで難易度やメニューで選べる講座のほか、フランスの食文化を体験するアカデミック・プログラムとしてワインやチーズの講座も提供しています。講師陣は、星付きレストランや話題のパティスリー、ブーランジェで実績あるフランス人シェフや日本人シェフ達。本科講座の基礎から上級まで学び修得する“ディプロム”は、世界に通用する技術力の証“グローバル・パスポート”として高い信頼を寄せられ、卒業生は料理人やパティシエ、ブーランジェの他、レシピ開発コンサルタントやグルメ記者など、食の世界のエキスパートとして幅広く活躍しています。

本件に関するお問い合わせ

* 資料や画像データをご希望の方はこちらにお問い合わせください。
ル・コルドン・ブルー神戸校 コミュニケーション&イベント事務局
(株式会社 Harris PR & Consulting Office 内 担当：岡本)
TEL 03-3425-1167/090-4834-7146 FAX:03-6862-5146
mail: lecordonbleu@harris-pr.com