

ミラノで日本人初のミシュラン一つ星を獲得した  
徳吉洋二シェフ監修レストラン 京都〈ERUTAN RESTAURANT/BAR〉にて  
一夜限りのワインペアリングディナーを開催！先着30名限定で予約受付中。  
2023.10.13(Fri)



株式会社トランジットジェネラルオフィス（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：中村 貞裕）がプロデュース・オペレーションを手掛ける、京都〈ERUTAN RESTAURANT/BAR〉に、監修シェフ徳吉洋二氏が凱旋帰国。オープンわずか10ヶ月でイタリアミシュラン一つ星を獲得した「Ristorante TOKUYOSHI」を体験できる、ワインペアリングディナーを2023年10月13日（金曜）に開催致します。貴重な30名限定ディナーの予約を受付中。

徳吉シェフの料理哲学「混成」。イタリア食材を使い日本の伝統的な料理や調理方で仕上げ新たなイタリア料理を創り出しています。本場で評価される独自のイタリア料理を体験できるワインペアリングディナーをお届け致します。

京都〈ERUTAN RESTAURANT/BAR〉で提供する全6皿のコースは、京野菜を中心に日本の食材を使用。日本の風土や文化を敬いながら食材本来の味を際立たせるシンプルな調理法でご提供致します。

至極のコースに合わせるワインは「Ristorante TOKUYOSHI」の「分身」として東京・神保町で展開する「Alter Ego（アルテレーゴ）」から、ソムリエ・松本時宙氏を招致し、徳吉シェフの料理と調和するペアリングをお届け致します。

#### 【イベント詳細】

価格：25,000円(税サ込) ※先着30名限定

実施日時：10月13日(金) 18時受付 18時30分開宴

予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/erutan/reserve/>

場所：ERUTAN RESTAURANT/BAR

※限定数に達し次第販売終了となります。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます  
<https://onl.la/QMceZEG>

<取材に関するお問い合わせ>  
TRANSIT GENERAL OFFICE PR  
E-mail：[tgo-press@transit-web.com](mailto:tgo-press@transit-web.com)  
TEL：050-1743-1210

## 【シェフプロフィール】



イタリア・ミラノ在住TOKUYOSHI オーナーシェフ  
ERUTAN監修シェフ  
徳吉 洋二 (Yoji Tokuyoshi)

1977年鳥取県生まれ。18歳で故郷を離れ、東京の調理師専門学校卒業後、イタリアに渡る。モデナの「オステリア・フランチェスカーナ」へ。わずか1か月でメニューの制作から料理を作るまで、すべてを手掛けるスーシェフとなり、当時ミシュラン一つ星だった同店を、2006年に二つ星、2012年に三つ星へ引き上げた。2013年に退職後、ミラノで自身のレストラン「Ristorante TOKUYOSHI(リストランテ トクヨシ)」をオープン。イタリアの食材と日本の文化をうまく融合させた料理は人気を呼び、2015年12月、日本人オーナーシェフとして初のミシュラン一つ星を獲得。2019年2月4日には、東京の神保町の路地裏に8席のレストラン「ALTER EGO(アルテレーゴ)」がオープン。日本の食材をふんだんに使用し日本とイタリアのバランスを重視したミラノでは出会えない料理を提供している。

【メニュー内容】 \* 食材の仕入れにより変更する場合があります



- ・有機ミニトマトローストとPizzaFrittaと生ハム
- ・うなぎのカルピオーネと京野菜バーニャカウダ
- ・マグロのカラスミとアーモンドミルクバターのスパゲッティ
- ・京小燕とコテキーノのポツリート
- ・鹿と発酵きのこ 国産カシスとノビル
- ・セメントと土

【ソムリエ・松本時宙(Tokihiro Matsumoto)氏のコメント】



僕がペアリングを考える時に、テーマなどはあまり考えないのですが、一番に考えていることは、料理とワインの構成力、重さを合わせるというでしょうか、ワインの構成力が料理を超えないように心掛けております。主役は料理ですのでワインが主張し過ぎず、より料理が食べたくなるようなワインを選ぶように心掛けております。徳吉シェフの料理は透明感がありながらも旨味の要素が多く、そして余韻が長いものが多いので、クリアで出汁感の強いものや、葡萄の成熟からくるような旨味を持ったワインを合わせています。一番大事なことは料理が美味しく食べられる事の出来るワインを選んでいます。

【店舗概要】



正式名称 ERUTAN RESTAURANT/BAR

電話番号 075-352-3714

住所 京都府京都市下京区河原町通四条下ル2丁目  
稲荷町318番6 GOOD NATURE STATION 1F

Instagram [https://www.instagram.com/erutan\\_kyoto/](https://www.instagram.com/erutan_kyoto/)

Webサイト <https://goodnaturestation.com/restaurant/erutan/>