

医食住同源 優雅なる再生の饗宴 フローラと音楽の調べ

後援：農林水産省・在日フランス大使館・在日アメリカ大使館・神奈川県調理連合会・(社) JAPAN FOOD PRIDE

6月16日(火) 18:00開演 (17:00開場)

17:20より演奏開始

ザ・リュクス銀座

料金：17,000円

発酵の恵みが腸を満たし、
音楽の響きが脳を解き放つ。

山岸一茂 シェフ

アレノーブエグゼクティブシェフ
ピストロダブルの総料理長に史上最年少
で就任。後にパリの3つ星店ドゥールダ
ルジャン等々の店舗で修行。イギリス王室
よりワールドマスター勲章叙勲等。現在は
国内のフュージョン料理の先駆者として活躍。

美と若さを

呼び覚ます、

至福の一夜。

陰山 泰成 先生

医師 医学博士

高輪クリニックグループ代表・東海大学
医学部客員教授。救命救急科・整形外科
麻酔科・歯科と多岐にわたる分野で研鑽
を積み、腸内環境改善や再生医療領域の
革新的な研究と臨床を重ねている。



カンツォーネのマエストロ
イタリアの料理研究家

田中 利幸と夫妻

1986年ダイレクトに心に響く声を求めイタリアミラノに8年間留学。
スカラ座でカール・オルフの「カルミナ・ブラーナ」のソリストを
務める等、イタリア国内やウィーン等でコンサートに出演。声に関
する考察文がオクスフォード大学の日本研究会の冊子に掲載される。



発酵調味料
研究家

三田村 美和

食べることから美味しく健康になる
オリジナル発酵調味料を開発。
ミモザガーデン株式会社取締役
発酵調味料協会代表理事



MC

永瀬 直子

株式会社フォーユー取締役
料理研究家・調理師等。
HAPPYボイスで場を温め
るMC。

【問合せ】

ミモザガーデン
自由が丘
お問合せ☎
070-3997-7987

【振込先】

みずほ銀行 日吉支店 (556)
普通 1294706 アミティエ株式会社

【締切】6月10日(水)までにお振込ください。
振込を持って申込受付とさせていただきます。

ザ・リュクス銀座

〒104-0061
東京都中央区銀座4-9-13
銀座4丁目タワー7F
TEL：03-6264-1922

