

ESQUISSE NOTO

Collaboration Event in

2019 January 18th (Fri.) 19th (Sat.) 20th (Sun.)
19:00~ 12:00~/16:30~ 12:00~

豊かな食材と数千年の歴史、そして日本を代表する文化の一つ、輪島塗。
能登は知られざる食と文化の里です。

東京銀座の「エスキス」のチームが、地元を代表するレストラン、
L' Atelier de NOTO, Villa della Pace と3日限りのコラボレーションを行います。
輪島塗を代表する作家のひとり、赤木明登氏の器に盛り込まれる料理は歴史をつくり、
参加者の皆様と共に新しい時代の扉を開きます。

輪島の美しい丘の上のレストランで3日限りの宴に参加されませんか。



【コラボレーション】

輪島塗 塗師 赤木 明登 *作品 写真上中央
L'Atelier de NOTO 池端 隼也 *写真中央
Villa della Pace 平田 明珠 *写真左下
ESQUISSE Lionel Beccat (リオネル ベカ) *写真左

【開催場所】

ハイディワイナリー カフェ&レストラン 石川県輪島市門前町千代 31-21 0768-42-2622

【主催・お申し込み・お問い合わせ】

能登の魅力発信イベント開催委員会・エスキス (メッドサポートシステムズ株式会社) 03-5537-5580

詳細 <https://goo.gl/a6Wv2j>

お申し込み <https://goo.gl/5MFhDi>

お問い合わせ event@esquissetokyo.com

【後援】

石川県 輪島市 輪島商工会議所

【スケジュール・内容】 ※料金はいずれも税別、飲み物ペアリング、サービス料込

2019年1月18日(金) ■ディナー 19:00～ 29,000円 (50席)

2019年1月19日(土) ■ランチ 12:00～ 23,200円 (50席)

2019年1月19日(土) ■サンセット カクテル 16:30～17:00 ディナー 17:00～ 29,000円 (50席)

※19日のみディナーに先立ち日の入り時刻17時に合わせて、サンセットカクテルをお楽しみください。

2019年1月20日(日) ■ランチ 12:00～ 23,200円 (50席)

【お申し込み】 ※お申し込みにご不便がありましたらお電話かメールでお問い合わせください。

事前に10,000円をお預かりしご予約を承ります。お申し込み後のキャンセルは、キャンセル料としてコース料金と同額を頂戴いたします。恐れ入りますがご了承いただきたく、よろしくお願い申し上げます。

詳細：<https://goo.gl/a6Wv2j>

お申し込み：<https://goo.gl/5MFhDi>



COLLABORATION

【赤木 明登 氏】



塗師。1962年岡山生まれ。現代の暮らしに息づく生活漆器＝「ぬりもの」の世界を切り開く。1997年にドイツ国立美術館「日本の現代塗り物十二人」展、2000年に東京国立近代美術館「うつわをみる 暮らしに息づく工芸」展、2010年に岡山県立美術館「岡山 美の回廊」展、2012年にオーストリア国立応用美術博物館「もの 質実と簡素」展に招待出品。著書に『漆 塗師物語』(文藝春秋)、『美しいもの』『美しいこと』『名前のない道』(ともに新潮社)、共著に『茶の箱』(ラトルズ)、『毎日つかう漆のうつわ』『能登ごはん便り』(新潮社)、「形の素」(美術出版社)、「うつわを巡る旅」(講談社)など。各地で個展を開くほか、「ぬりもの」を常設展示しているお店が全国にある。<http://www.nurimono.net/>

【池端 隼也 氏】

L'Atelier de NOTO ラトリエ・ドゥ・ノト 石川県 輪島市河井町 4-142 0768-23-4488



1979年、石川県輪島市生まれ。辻調理師専門学校を卒業後、大阪の名店カランドリエにて修業を積む。2006年に渡仏。パリのロブションなど星つきレストランで4年半、料理を勉強する。フランス料理に携わる中で、料理人として故郷L'Atelier de NOTOをオープン。地元の生産者や工房などとの絆を大切に、レストランを通して能登の魅力を伝える店づくりに力を入れている。<http://atelier-noto.com/>

【平田 明珠 氏】

Villa della Pace ヴィラ・デラ・パーチェ 石川県七尾市白馬町 36-4-2 0767-58-3001



1986年東京都生まれ。明治大学政治経済学部卒業後、大泉学園 della Casa で料理人のキャリアをスタート。その後サローネ・グループやタイソング・アンド・カンパニーなどで経験を積み地方における料理人の役割の大きさを感じ、地方での独立開業を目指すようになる。2016年に石川県七尾市へ移住し Villa della Pace をオープン。日本最大級の料理人コンペティション RED U-35 2017、シルバーエッグ受賞。バリラ・パスタ・ワールド・チャンピオンシップ 2018 日本代表。<http://villadellapace-nanao.com/>

【ESqUISSE (エスキス)】

東京都中央区銀座 5-4-6 ロイヤルクリスタル銀座 9 F 03-5537-5580



2012年6月、東京銀座にオープンしたフレンチレストラン。ESqUISSE とは「素描」を意味し、束縛のない、自由な感性を表している。南仏出身のシェフ、リオネル ベカは滞日10年。フランス料理の伝統と技術に根ざしながら日本の食材を取り入れ、柑橘やハーブのアクセントを効かせた料理はシンプルにして創造的。2012年以来ミシュランガイド東京にて2つ星の評価を受けている。

<https://www.esquissetokyo.com/>

【Executive Chef Lionel Beccat (エグゼクティブ シェフ リオネル・ベカ)】

2002年より仏・三ツ星レストランの「メゾン・トロワグロ」にてセカンドシェフを務め、2006年に東京の「キュージーン[s] ミッシェル・トロワグロ」開店にあたり総シェフとして来日。2012年に ESqUISSE エグゼクティブ・シェフに就任。