

人気シェフによるスペシャルカレーの競演!

Chef's Kitchen

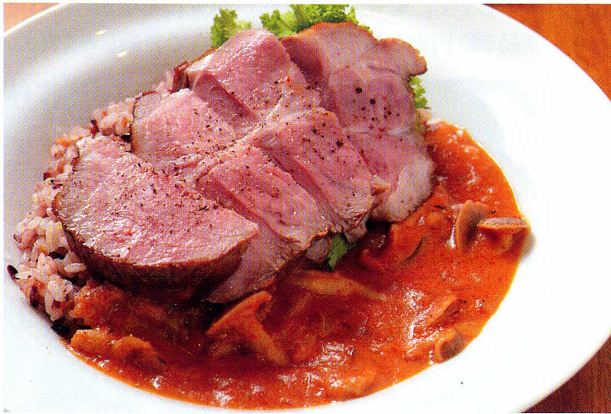
シェフズキッチン

11:00 ~ 16:00

※数に限りがありますので、完売の際はご了承ください。

1杯 1000円 (予定)

2種のカレーを合いがけにしてもOK!
トッピング(別料金)もご用意します!



※写真はイメージです



※写真はイメージです

シェフェスタの看板企画「シェフズキッチン」今回のテーマはカレー。

明日香村で栽培された飛鳥米をおいしく炊き上げて、シェフが腕によりをかけて作るカレーをドッキング!
フレンチやイタリアンなど、レストランのシェフがこの日だけ特別に作るカレーには、
飛鳥の野菜や奈良の食材をたっぷりと使います。

いわば、人気シェフと飛鳥食材がコラボレーションするスペシャルなカレーです。

飛鳥米100%の白いご飯と、古代米を炊き込んだ古代紫色のご飯、好きなご飯をチョイスできます。

4人のシェフが日替わりで登場しますので、2日間で4種類のカレーを全部食べてください!

出演シェフのご紹介

3月28日(土)



奈良

リストランテ イ・ルンガ
堀江 純一郎
Junichirou Horie

堀江シェフはイタリアで料理の腕を磨き、現地でシェフを務め高い評価を得た偉才。奈良では、古い武家屋敷を改装した情緒あるレストランで、上質な料理とワインを味わえると、東京からも多くのファンが訪れる人気のお店です。

リストランテ イ・ルンガ

奈良県奈良市春日野16(東大寺門前 夢風ひろば内)
tel.0742-93-8300



京都

南フランス家庭料理 気まぐれ市場
平川 了児
Ruoji Hirakawa

南フランスの家庭料理をベースに、独自の料理を作り続けて28年。南仏の空気を伝えるアンティークに囲まれた店内でいただく、親しみやすいフランス料理が魅力。南仏への想いを込めた特別なひと皿に期待が高まります。

南フランス家庭料理 気まぐれ市場

京都府八幡市八幡柿ヶ谷13-4
tel.075-971-0407

3月29日(日)



奈良

ビストロ ル・クレール
吉崎 公浩
Kimihiro Yoshizaki

フランス料理一筋30年のベテランシェフ。記念日に利用されることも多いレストランで、美しい料理の数々に長年通うファンも多数。サービス精神あふれる吉崎シェフは、イベントの料理にも手抜きは一切ありません。

ビストロ ル・クレール

奈良県奈良市高天町48 森田ビル B1F
tel.0742-27-6060



京都

ビストロ ヨシムラ
吉村 文豊
Fumitoyo Yoshimura

地元のオーガニックな野菜とハーブをたっぷり使ったナチュラルフレンチレストラン。盛り付けは美しく、あくまでも素材の持ち味を生かした料理が特徴。カジュアルながら上質な味わいに、予約が取れないと評判です。

ビストロ ヨシムラ

京都府木津川市相楽新堂前5-2
tel.0774-46-9900

飛鳥の歴史と文化を体験する

ワークショップ



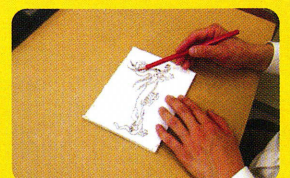
勾玉づくり体験

古代の宝飾具として有名な「勾玉」づくりを通して、歴史文化とものづくりの楽しさを感じてください。【有料】



歴史ガイドウォーキング

石舞台古墳や都塚古墳、飛鳥の歴史あふれるエリアを巡りながら学ぶガイドウォーキングにご参加ください。【有料】



壁画を描こう

キトラ古墳や高松塚古墳に描かれた古代の壁画と同じ技法で、漆喰に絵付けする壁画づくりを体験できます。【有料】