

# Club du TASUKI d'OR

クラブ・デュ・タスキドール

## 総会・講演・晩餐会開催のお知らせ

謹啓

桜花爛漫の候、クラブ・デュ・タスキドールの会員の皆様におかれましては益々ご清祥の段お慶び申し上げます。平素は当クラブの運営、活動にご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

下記の通り 2025 年度のクラブ・デュ・タスキ・ドールの総会を執り行いますのでお知らせいたします。

総会後には柴田書店「月刊専門料理」をおよそ 15 年編集長を務め、その後独立して「料理王国」を発刊、「料理通信」の編集顧問として活動され現在は滋賀県伊吹でレストラン・ベルソーの顧問を務める。齋藤壽氏に講演をして頂き、その後晩餐会を開催いたします。

皆様のご参加を心よりお待ちしております。

クラブ・デュ・タスキドール  
会長 上柿元 勝

### 記

日時	2025 年 6 月 23 日 月曜日
受付時間	16 時 00 分より
総会開会	16 時 30 分～17 時 00 分
講演会	17 時 30 分～18 時 15 分 齋藤 壽氏
晩餐会開催	18 時 30 分～21 時 00 分

場所 レストランエネコ東京  
〒106-0031 東京都港区西麻布 3-16-28 TOKI-ON 西麻布  
access 東京メトロ日比谷線 六本木駅 1c 出口より徒歩約 8 分  
<https://eneko.tokyo/>

Club du Tasuki d'Or 事務局  
info@tasukid-or.com



## クラブ・デュ・タスキドール 講演会・晩餐会のご案内

クラブ・デュ・タスキドール講演会・晩餐会を開催いたします。  
講演会では柴田書店編集長をされていた齋藤壽氏をお招きし講演をして頂きます。  
晩餐会では今の日本の料理界をリードするレストランのシェフ達がこの日の為  
に皆様に贈る特別なディナーをお楽しみください。



ラ・ロシェル  
総料理長  
川島 孝



リュミエール  
オーナーシェフ  
唐渡 泰



ラフィナージュ  
オーナーシェフ  
高良 康之



ナベノイズム  
エグゼグティブシェフ  
渡辺 雄一郎



エネコ東京  
シェフ  
磯島仁

**日時** 2025年6月23日 月曜日

受付 17時より

**講演会** 17時30分～18時15分

**晩餐会** 開宴 18:30

**会場** エネコ東京

**会費** お一人様 ¥25,000

(料理、お飲物、消費税、サービス料含む)

**定員** 60名様

**会場** 東京都港区西麻布3丁目16-28 Toki-On 西麻布

お問合せはクラブ・ド・タスキドール事務局まで

**ご予約・お申し込みは**

クラブ・ド・タスキドールのホームページよりお申込下さい。

<https://tasukid-or.com/>



齋藤 壽 氏

アレルギーやお苦手な食材などございましたら事前にお知らせください。  
事前のお振込み頂きますようお願い致します。  
ゆうちょ銀行 店番 038 普通 8193999  
お振込み確認後、お申込受付完了のお知らせをメールにて差し上げます  
領収書の発行をご希望の方はあらかじめお宛名をお知らせください。  
当日受付でお渡しいたします。

お申込先・お問合せ先

クラブ・デュ・タスキ・ドール事務局

e-mail; [info@tasukid-or.com](mailto:info@tasukid-or.com)

## 講演者

齋藤 壽氏



柴田書店入社後「月刊専門料理」を担当。およそ 15 年編集長を務める。独立して「料理王国」を発刊、その後は「料理通信」の編集顧問として活動する。北海道洞爺湖にあるザ・ウインザーホテル洞爺の再建に携わり、ミシェル・ブラスや京都の美山荘、吉兆などを招聘する。また札幌のモリエールの中道博氏に協力してマッカリーナやビブレなどのオーベルジュの運営に参画する。ビブレでは料理塾を運営して後進の指導に努める。現在は滋賀県伊吹でレストラン・ベルソーの顧問を務める。

## クラブ・デュ・タスキドール晩餐会を演出する5名のシェフ達



1985 年池袋「ホテルメトロポリタン」に入社。1989 年渡仏し、「ラミロテ」を皮切りに「オーベルジュ・ブレッサン」、「ラ・プティット・クール」、「オンブルモン」、「パン・アデュール・エ・ファンテジ」の各地で研鑽を積み、1991 年帰国。東京・赤坂「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トーキョー」副料理長、1997 年日比谷「南部亭」料理長、2002 年「ブラスリー・レカン」オープンに伴い、料理長に就任。「銀座レカン」総料理長を経て、2018 年 10 月、「レストラン ラフィナージュ」をオープン。



数々の名店・ホテルで修行後 2006 年大阪心斎橋に「リュミエール」を開業 1 年目に「ザガットサーベイ」トップランキングを獲得。「ミシュランガイドでは 12 年連続星を獲得した。シェフとして第一線で 野菜の美食」をテーマに自身の料理を追求しながら、レストラン経営飲食事業のプロデュース、フランス老舗紅茶「ダマンフレール」の輸入を行う。現在レストラン 6 店舗を含む 10 店舗を経営する料理人実業家。  
著書 『野菜の美食』



1991 年渡仏し 1 つ星レストラン「ラ・テラス (シェ・アントナン)」魚料理部門シェフを務め国内の名店でもシェフ、スーシェフを務め、2000 年再度渡仏し名店にて研修。2004 年シャトーレストラン「ジョエル・ロブション」エグゼクティブシェフに就任。2007 年から 9 年間ミシュラン 3 つ星を維持。2015 年長年務めたレストランを勇退。2016 年東京「Nabeno-ism ナベノイズム」を開業。  
2016 年の開業から 9 年連続ミシュラン東京、ゴ・エ・ミヨ ジャパン掲載



調理師専門学校卒業後、株式会社プリオパレスに入社。1989 年にはラ・ロシェルに入社。1999 年ラ・ロシェル南青山店オープンと同時に副料理長に就任。2005 年に渡仏。『ローベルガード』(ピュイミロール)『オー・キャトゥーズ・フェヴリエ』(ロアール)『ジ・キッチン・ギャレール』(パリ) 帰国後、ラ・ロシェル渋谷本店 副料理長に就任。「ラ・ロシェル山王」の料理長、2017 年『ラ・ロシェル』総料理長に就任。クラブアトラス理事、フランス料理文化振興協会理事、一般社団法人 日本エスコフィエ協会会員、トック・ブランシュ国際倶楽部 会員、フランス料理アカデミー 会員



1975 年生まれ。秋田県出身。織田調理師専門学校を卒業後、「レストラン・クイーン・アリス」で 15 年間フレンチを学び、2006 年に舞浜店の料理長に就任。2014 年より「日比谷パレス」の料理長を務める。スペインの三つ星レストラン「アスルメンディ」のシェフ、エネコ・アチャ・アスルメンディ氏のもと 4 ヶ月間の研修を受け、2017 年の「ENEKO Tokyo」オープンより総料理長兼総支配人を務める。