

マッチング商談会 デモンストレーションシェフ

「乃木坂 しん」 店主 石田伸二 氏（41）

1976年、徳島県生まれ。
徳島をはじめ各地で修業後「銀座 小十」へ、「銀座 奥田」の料理長を経て、
「奥田パリ」開業にあわせ副料理長としてフランスに渡る。
2016年6月に自身の店「乃木坂 しん」をオープン。
国際的な経験から生み出される日本料理は注目が高い。

【店舗情報】日本料理
東京都港区赤坂 8-11-19 エクレール乃木坂 1F
2016年6月11日にグランドオープン

オープンわずか半年後、「ミシュランガイド東京 2017」で1つ星を獲得。



「ピエール・ガニエール」 エグゼクティブシェフ 赤坂洋介 氏（38）

1979年、千葉県生まれ。
アルバイト先の厨房で出会ったフランス料理に魅了され、本場フランスへ。
パリの「ピエール・ガニエール」に勤務し、同店の東京店オープンに携わり、
エグゼクティブシェフに就任。厨房のピカソと称される、ピエール・ガニエール氏から受け継がれた料理哲学を、日本人としてさらに昇華させる。

【店舗情報】フランス料理
東京都港区赤坂 1-12-33 ANA インターコンチネンタルホテル東京 36F

ミシュランの三つ星シェフとして名高いピエール・ガニエール氏がプロデュースする
現代風レストラン。2010年のオープンから7年連続で「ミシュランガイド東京 2017」
にて二つ星を獲得。

