

# ワールド・グルメ・サミット

## 有名シェフの味を堪能する

4日間限定!



### Epicurean Delights

世界中から招聘されたトップシェフが腕前を披露する「ワールド・グルメ・サミット」。前号に引き続き、今回は世界各国のマスターシェフ12人が、各ホテルやレストランで腕を振るイベント「Epicurean Delights」を紹介しよう。数々の賞を受賞した、一流の料理人が披露するランチやディナーを堪能して欲しい。期間は、9日から12日までの4日間。営業時間、料金は直接各レストランに問い合わせを。

◆今N.Y.で最もホットな若手シェフが、スカンジナビアン料理を提供。[シェフ] Marcus Samuelsson [場] mezza9 (グランド・ハイアット・シンガポール、10/12 Scotts Rd.) [食事] ディナー [予約] TEL: 6730-7189

◆30歳の若さで「ミシュラン」の星を獲得した、スペインのマドリードが誇るカリスマ・シェフが腕を振るう地中海風のフラン

ス料理。[シェフ] Sergi Arola [場] ラッフルズ・グリル(ラッフルズ・ホテル、1 Beach Rd. #02-18) [食事] ランチ/ディナー [予約] TEL: 6331-1611

◆大阪のリッツ・カールトンのフレンチ・レストランより日本代表で招かれたフランス人シェフが、クラシックなフランス料理を日本風のアレンジを入れながら演出。[シェフ] David Senia [場] スナッパーズ・

シーフード・レストラン(リッツ・カールトン・ミレニア・シンガポール、7 Raffles Ave.) [食事] ランチ/ディナー [予約] TEL: 6434-5288

◆シドニーで人気の「Restaurant VII」で活躍する、日本人シェフ「ハル&ノリ」が創作したジャパニーズ・フレンチ。[シェフ] Harunobu Inukai & Noriyuki Sugie [場] レストラン360 (One Fullerton #02-02) [食事] ランチ/ディナー [予約] TEL: 6220-0055

◆現在ロンドンで活躍のシェフが、ユニークな新スタイル、地中海風と中東風の妙味を披露。[シェフ] David Laris [場] Town Restaurant & Bar (フラトン・ホテル、1 Fullerton Square) [食事] ランチ/ディナー [予約] TEL: 6877-8128

◆31年以上の料理歴を誇るシェフ=写真二が、ハワイのレストランで好評のフレンチ・ハワイアン・地中海風キュイジーヌを



披露。[シェフ] Philippe Padovani [場] BLU (シャングリラ・ホテル、22 Orange Grove Rd.) [食事] ディナー [予約] TEL: 6730-2598

◆世界で最も美しいホテルのひとつと賞賛されるイタリアのグランド・ホテル・ヴィラ・サ

ルベローニの料理長が創り出すインターナショナル・フュージョン。[シェフ] Ettore Bocchia [場] Pontini (グランド・コプトーン、392 Havelock Rd.) [食事] ランチ/ディナー [予約] TEL: 6233-1133

その他5名の人気シェフの詳しい情報は、公式ウェブサイト (<http://www.worldgourmetsummit.com>) にて。