

<関東エリアフォーカスシェフ>

オーナーシェフ ナカアキ ヨウイチ

店名:à table アターブル

所在地:東京都文京区湯島 3-1-1

木村ビル 1F

電話:03-5812-2828

中秋 陽一 (41歳・東京都出身) 定休日:日曜日





映える!「パイ包み焼き」 *中身は都度変更

祖谷

0

地

<経歴>

服部栄養専門学校を卒業後、東京・恵比寿「モナリザ」 を経て渡仏。名だたる星付きレストランで 4 年半研鑽 を積み帰国後に独立。クラシカルスタイルのフランス 料理を得意とする。

2017、2019 年パテ クルート アジア大会 4 位入賞 2020 年パテクルート世界選手権アジア地区代表 2021 年パテクルート世界選手権 3 位

<こだわり> ザ・フランス料理

パテクルートの巨匠

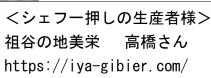
長い間培われてきたフランス料理のテクニックを駆使しながら、油脂分や塩分などは現代的に仕上げています。フランス料理の芸術性やテクニックに魅かれて料理人の道へ進みました。

イベントの『共通メニュー』: テリーヌ タルトシトロン(予定)

メディア露出歴:専門料理 料理王国



▼在日フランス人の
ファンも多数



ジビエ肉などを熟成期間やカットの方法など、細かく こちらの要望に応えて頂ける技術力が魅力



■中秋シェフ追加資料①

<シェフ注目の和食材> 祖谷の地美栄 ジビエ すでに国産ジビエを取り入れている







<FRW2022 への意気込み>
少しでも多くのお客様にフランス料理の美味しさを伝えたいと思います。

< FRW2022 のコース料理で工夫する点> クラッシックなフランス料理をバランスよく取り入れたいと思います。

<今年の『共通メニュー』のテーマは南フランス!シェフと南仏> フランス修行時代はアヴィニョンにいたこともあり、当店ではローヌ地方のワイン を豊富に取り揃えており、夏場は南仏料理をオンメニューしております。

<SDGs に関連する取り組み>

日頃から肉・魚は骨まで、野菜は皮やくずまで余すことなく使用しております。 修行先のシェフ達がしていたように僕も同じようにしております。





■中秋シェフ追加資料②

<ランチ、ディナーそれぞれの主な客層> ディナー営業のみ 30代-50代

<平均客単価> ランチ営業なし、ディナー15,000円





<地元・地域貢献のための活動> 徳島県での料理講習会(徳島市・三好市)

<子供向けイベント、次世代への取り組み> 次世代のフランス料理業界にクラッシックフレンチの普及をしております。

<お客様へのメッセージ> この機会にフランス料理の魅力を存分にお楽しみください。

く関連リンク>

店の公式サイト: http://atable-tokyo.co.jp

インスタ: https://www.instagram.com/atable.bistro/

