＜中部エリアフォーカスシェフ＞

オーナーシェフ　ヤマシタ　カズイエ

山下　一宇（34 歳・岐阜県出身）

店名：　RAVI　ラビ
所在地：岐阜県郡上市八幡町中坪 3-4-1
電話：0575-65-5558
定休日：水曜日・不定休

農家勤務の経験あり

＜経歴＞

2007 年　オーストリアへ渡る。
　　レストランのほか農家で働く
2009 年　レストランボンシュマン勤務
2014 年　ラグランターブルドゥキタムラ勤務
2020 年　RAVI 開業

＜メディア露出歴＞

新聞、ドラゴンシェフ岐阜県代表　など
https://www.youtube.com/watch?v=0DzkOluorZA

＜こだわり＞

✅日本ワイン提供あり　✅おひとり様 OK

地元の食材を使ってここでしかできない料理を提供しています。野菜、肉すべてこだわりを持っている生産者さんから直接譲って頂いています。
https://note.com/ke_no_hare/n/nd0d7a77bb482?magazine_key=m01a4382d14ae

＜主な客層＞

ランチは地元以外のお客様、ディナーは地元のお客様が多いです。
＜普段の平均客単価＞　ランチ 9,000 円　**ディナー　4,000 円！**

破格のお値段で
フレンチの敷居を低く

注目！！FRW イベント中は、なんと！2500 円～特別ディナーを提供

動画メッセージ

＜シェフ一押しの生産者様＞

てんち農園の加藤さん

真面目で素直な方で、野菜からそれが伝わってきます。野菜ひとつひとつを可愛がっていて我が子のように育てている人。美味しさももちろんですがそれを購入する人に対しても真摯に向き合っていて全てのお客様に直接手渡すということを大切にしています。

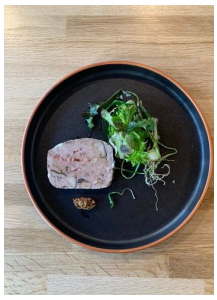
■山下シェフの追加資料①

＜シェフ注目の和食材＞
郡上産山菜、鮎、アマゴ、とうもろこし、トマト、ビーツ

＜この食材を選んだ理由＞
「豊かな自然で育まれた美味しさ」が一口食べればよくわかるほど旨味が強い。

＜この和食材でどんな料理を展開したいか＞
いつでも食材には生産者だったり、育った土地だったり何か理由があって、生まれる美味しさがあるのでそれを表現できればと思っています。

＜すでに取り入れている『和』の要素＞
野草や山菜などを使うことや、地元の郷土食からヒントをもらってそれを活かしている。



＜FRW2022 への意気込み＞
自分のような田舎の料理人に声をかけて頂けて本当にありがたく思います。
ご来店頂くお客様に自分が学んできたフランス料理の技術を使って地元のテロワールを感じて頂けたらと思います。

『共通メニュー』
野菜のポタージュ

＜FRW2022 のコース料理で工夫する点＞
フランス料理の技術を使って日本の田舎を表現したいです。

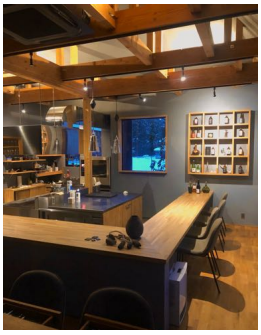
＜今年の『共通メニュー』のテーマは南フランス！シェフの思い出＞
ニースに行った時はクスクスがすごく美味しかった覚えがあります。海のないここ岐阜県でで南仏料理は難しいですが、ハーブやお酒など表現の仕方はいろいろあるかと思います。常にロゼワインはグラスでもあるのでゆっくりお楽しみ頂けます。

■山下シェフの追加資料②

＜SDGs に関連する取り組みや今後の計画＞
SDGs やサスティナブルなどある種のファッションのように語られているのがあまり好きではないのですが、お店で使っている野菜は全て無農薬無化学肥料のもので、鳥や豚などの肉は極力使わずに鹿などの自然で育った肉を使っています。ほとんどの食材は地元の信頼できる生産者のものを使っています。自分の店で出来ることはそれを使ってお客様に届ける事でそれ以上でも以下でもなくそれだけで地球は良くなって行くと思っています。

＜日本ワインの提供有＞
日本ワインは産地は特に決めずいろんな面白いワインを取り揃えています。日本ワインの魅力は豊富なバリエーションで他の国には無い一言で表現できない面白さがあるのでワインに面白さを求めているお客様におすすめしています。

＜おひとり様も OK＞
カウンターでお一人で楽しまれる方もいます。



＜お客様へのメッセージ＞
ただ食事を楽しむだけじゃなく地元の全てを楽しんで頂きたいです。

＜関連リンク＞
店の公式サイト：https://www.instagram.com/ravi_2020_gujo/?hl=ja
インスタ：https://www.instagram.com/ravi_2020_gujo/