

2025年9月吉日
ANAクラウンプラザホテル新潟

日本エスコフィエ協会主催

2025 エピキュロスの晩餐会 新潟開催

2025.10.28(火)

ANAクラウンプラザホテル新潟(新潟市中央区／総支配人 松宮 郷)において、2025.10.28(火)、3階「飛翔の間」にて、日本エスコフィエ協会主催の「2025 エピキュロスの晩餐会」が開催されます。

1912年、近代フランス料理の父と呼ばれるオーギュスト・エスコフィエは、フランス料理の魅力を広めるため、ヨーロッパ37都市で同時に「エピキュロスの晩餐会(美食家=エピキュロス主義者)」と題した晩餐会を開催しました。

その後もこの晩餐会は続けられていましたが、大戦などの影響で中断を余儀なくされました。

そして長い時を経て、2008年に世界各国の料理長たちの手によって「エピキュロスの晩餐会」は復活し、国内外でエスコフィエの誕生日である10月28日前後に開催されています。

今年も、エスコフィエ協会会員である新潟市内の5ホテルの料理長が、この日のために集まり、一夜限りのコラボレーションディナーを開催いたします。

地元の厳選された食材をふんだんに使用し、エスコフィエの精神を受け継ぐシェフたちが手掛ける珠玉のフランス料理を、ぜひご堪能ください。



川瀬 誠
Makoto Kawase
新潟グランドホテル
総料理長



小島 淳
Jun Kojima
ホテルオーグラ新潟
総料理長



田村 宏晃
Hiroaki Tamura
ANAクラウンプラザホテル新潟
総料理長



関本 拓夫
Takuo Sekimoto
ホテル イタリア軒
総料理長



渡部 孝
Takashi Watabe
ホテル日航新潟
洋食料理長

2025 エピキュロスの晩餐会 新潟開催 概要

- 開催場所／ANAクラウンプラザホテル新潟 3階 飛翔の間
- 日程／2025年10月28日(火) ■時間／受付 6:30pm～・開宴 7:00pm～
- 料金／¥22,000(お食事、ワイン)税サ込 ■お申し込み締め切り／2025年10月20日(月)まで
- チケット／2025年10月21日(火)に発送いたします。
- 主催／日本エスコフィエ協会 ■協賛企業／ナチュレ片山
- お申し込み・お問い合わせ／ANAクラウンプラザホテル新潟 セールス&マーケティング部
TEL.025-245-3334(9:30am～5:00pm・年中無休)
https://www.anacrowneplaza-niigata.jp/topics/hp_news_2025_epicurus.html





Menu

2025 エピキュロスの晩餐会 新潟開催 メニュー

佐渡サーモンとおひさま農園あやめ雪かぶのポーピエット おおしま農園茄子のムースと共に
【ホテル日航新潟 渡部 孝 洋食料理長 担当】

越乃黄金豚のパテ・ドゥ・カンパーニュ レンコンのピクルス(五泉KEIKO princess of lotus)と
ブチサラダ(よへいろん)の飾り マデラ酒風味のジュレと粒マスタードの味わい
【ホテルオークラ新潟 小島 淳 総料理長 担当】

鴨肉と野菜(こだわりじいじの冬瓜・ひだか農園のブロッコリー・長井農園の人参・鈴木農園のプチトマト)の
ポトフ仕立て
【新潟グランドホテル 川瀬 誠 総料理長 担当】

岩船産平目の貴婦人風 岡村葡萄園のシャインマスカットとベルモットの香りをのせて
【ホテルイタリア軒 関本 拓矢 総料理長 担当】

かやもり果樹園 新高のグラニテ

佐渡牛フィレ肉の鉄板焼き すずまさ農園ikkaプレミアムの ミルフィーユ添え トリュフソース
【ANAクラウンプラザホテル新潟 田村 宏晃 総料理長 担当】

越後バナーナのシブーストとアイスクリーム カカオの香りを添えて
【ANAクラウンプラザホテル新潟 田村 宏晃 総料理長 担当】

地元で育まれた、選りすぐりの食材を集めました。

長い距離を運ぶ必要がないことから、鮮度はそのままに、輸送コストもぐっと削減。
環境への負担を抑え、未来へと続く持続可能な食のあり方も、私たちは大切にしています。

美味の王国「新潟」の、誇り高い生産者の皆さまの自慢の逸品。
そして、その想いを受け止め、魅力を最大限に引き出すのが私たち料理人の誇りです。

美味しさとともに、SDGsにも寄り添う一皿。
どうぞご堪能くださいませ。