

CHAPITRE JAPON
40^e Anniversaire
1977-2017



A GLOBAL
COMMUNITY WHOSE
FOCUS IS BROTHERHOOD,
FRIENDSHIP, CAMARADERIE
AND SHARING A PASSION
FOR THE CULINARY ARTS.

Table of Contents

MESSAGE FROM THE PRESIDENT	03
le Bailliage National du Japon	05
MESSAGE FROM THE BAILLI DÉLÉGUÉ DU JAPON	06
WELCOME DINNER Joël Robuchon	08
INDUCTION CEREMONY & GALA DINNER Hotel Okura	14
FAREWELL LUNCH Shiba Tofu-ya Ukai	19

MESSAGE FROM THE PRÉSIDENT

Dear Confrères, Dear Friends,

It is a great honor to be invited to act as inducting officer on the occasion of this Grand Chapitre marking the 40th Anniversary of the Chaîne's presence in Japan.

Keeping fond memories of my previous visits to Japan and of the perfect experience I had then enjoyed, I am very much looking forward to seeing again those members who had extended such a warm welcome a few years ago, getting to meet the ones I do not know yet and learning more about Japanese culinary traditions.

As part of the very exciting programme they have prepared, Bailli Délégué Saihei Makinami and his team have associated to this event top caliber Chefs of very different culinary backgrounds. This truly reflects the international character of the Chaîne and the open mindedness of its members. I have no doubt that this Grand Chapitre will allow us to share our common passion for fine cuisine and great moments of conviviality.

Vive le Bailliage du Japon!

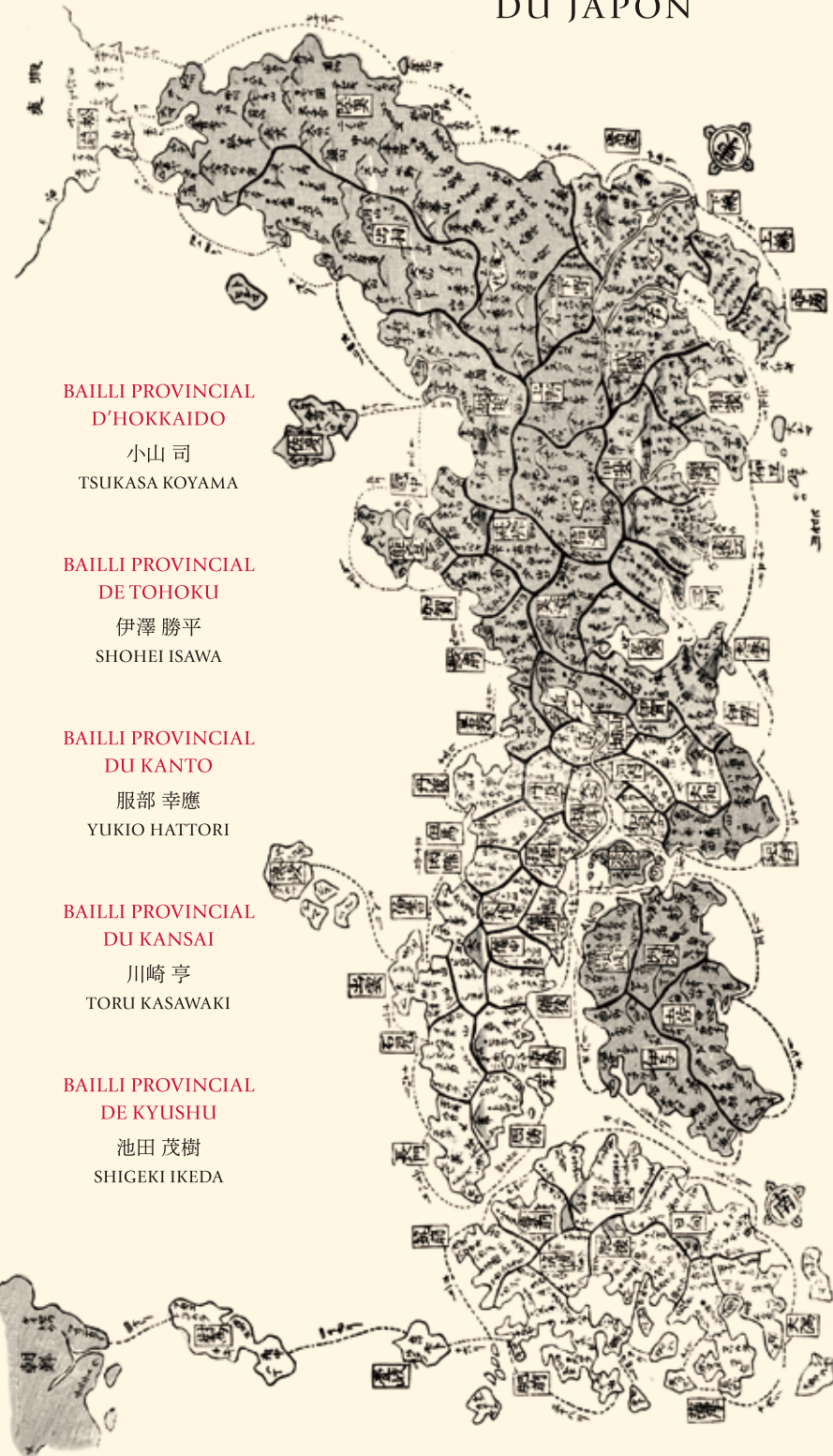


A stylized handwritten signature in black ink, consisting of several loops and strokes.

ヤム・アタラー

Le Président

LE BAILLIAGE NATIONAL DU JAPON



BAILLI PROVINCIAL D'HOKKAIDO

小山 司
TSUKASA KOYAMA

BAILLI PROVINCIAL DE TOHOKU

伊澤 勝平
SHOHEI ISAWA

BAILLI PROVINCIAL DU KANTO

服部 幸應
YUKIO HATTORI

BAILLI PROVINCIAL DU KANSAI

川崎 亨
TORU KASAWAKI

BAILLI PROVINCIAL DE KYUSHU

池田 茂樹
SHIGEKI IKEDA

MESSAGE FROM THE BAILLI DÉLÉGUÉ DU JAPON

It is my honor to announce that the Japon Grand Chapitre is celebrating its 40th anniversary in Tokyo, from 13 to 15 October, 2017. Starting with only 20 individuals in 1977, we now have over 550 members with Chapitres in Hokkaido, Tohoku, Kanto, Kansai and Kyushu.

The success and longevity of the Chapitre Japon is all a result of the dedicated members and directors to whom I extend my heartfelt gratitude.

To celebrate this wonderful milestone, International President Yam Atallah will be visiting Japan for the first time in 10 years and will lead the Induction Ceremony.

I eagerly await your attendance in the world capital of gastronomy to enjoy the Japon Grand Chapitre, as well as all that Tokyo has to offer visitors in my home city.

平素より日本ラ・シェーン・デ・ロティスール協会の運営にご理解とご協力を賜り誠にありがとうございます。このたび当会は創立40周年を迎えることができました。1977年に20数名で立ち上げた会が、いまでは北海道、東北、関東、関西、九州の5支部となり、550名を超える会員が日本各地で様々な活動を行っています。これもひとえに役員ならびに会員の皆さまのお陰であり、心より深く感謝を申し上げます。この節目の素晴らしい年を記念いたしまして、ヤム・アタラー国際本部会長が10年ぶりに来日し、認証式を執り行います。皆様と一緒にこの佳き日をお祝いしたく、食の都・東京での最高の美食のひとつへご参加をお待ちしております。



卷波 宰平

卷波 宰平
Bailli Délégué du Japon



WELCOME DINNER

ウェルカムディナー (前夜祭)

Joël Robuchon

13th October (Friday)

Reception & Aperitif at 18:30

Dinner at 19:00

Chateau Restaurant Joel Robuchon

Yebisu Garden Place, 1-13-1 Mita

Meguro-ku, Tokyo

Phone: 03-5424-1338

Members: JPY40,000 / Guests: JPY45,000

Limited to 140 Attendees

Dress Code:

Smart Casual (Gentlemen require jackets)

Members: Please wear your Chaine ribbons

2017年10月13日 (金)

受付&アペリティフ: 18:30

ディナー開始: 19:00

於: シャトーレストラン ジョエル・ロブション

東京都目黒区三田1-13-1

恵比寿ガーデンプレイス内

TEL 03-5424-1338 又は 03-5424-1347

参加費: 会員40,000円 一般45,000円

定員 140名 (1階、2階フロア 借り切り)

● スマートカジュアル (男性はジャケット着用)

会員はメダルを着用下さい

C'est un immense plaisir et un grand honneur pour moi d'être le Chef orchestrant le diner d'ouverture des festivités célébrant la quarantième année de la lignée japonaise de la Chaîne des Rôtisseurs.

Cette association gastronomique à la renommée mondiale, qui n'a eu de cesse depuis sa création centenaire de perpétuer les Arts Culinaires, est un exemple de ce que peut créer la camaraderie et la fraternité.

Deux idéaux qui ont forgé la Chaîne des Rôtisseurs. Tout comme ils ont forgé mon amitié avec le talentueux et respecté Grand Chef Ono, fondateur de la branche japonaise de cette merveilleuse organisation, il y a de cela quarante ans. Avec un génie et savoir-faire dépassant et transcendant les frontières, il a su amener l'art de la table à un tout autre niveau.

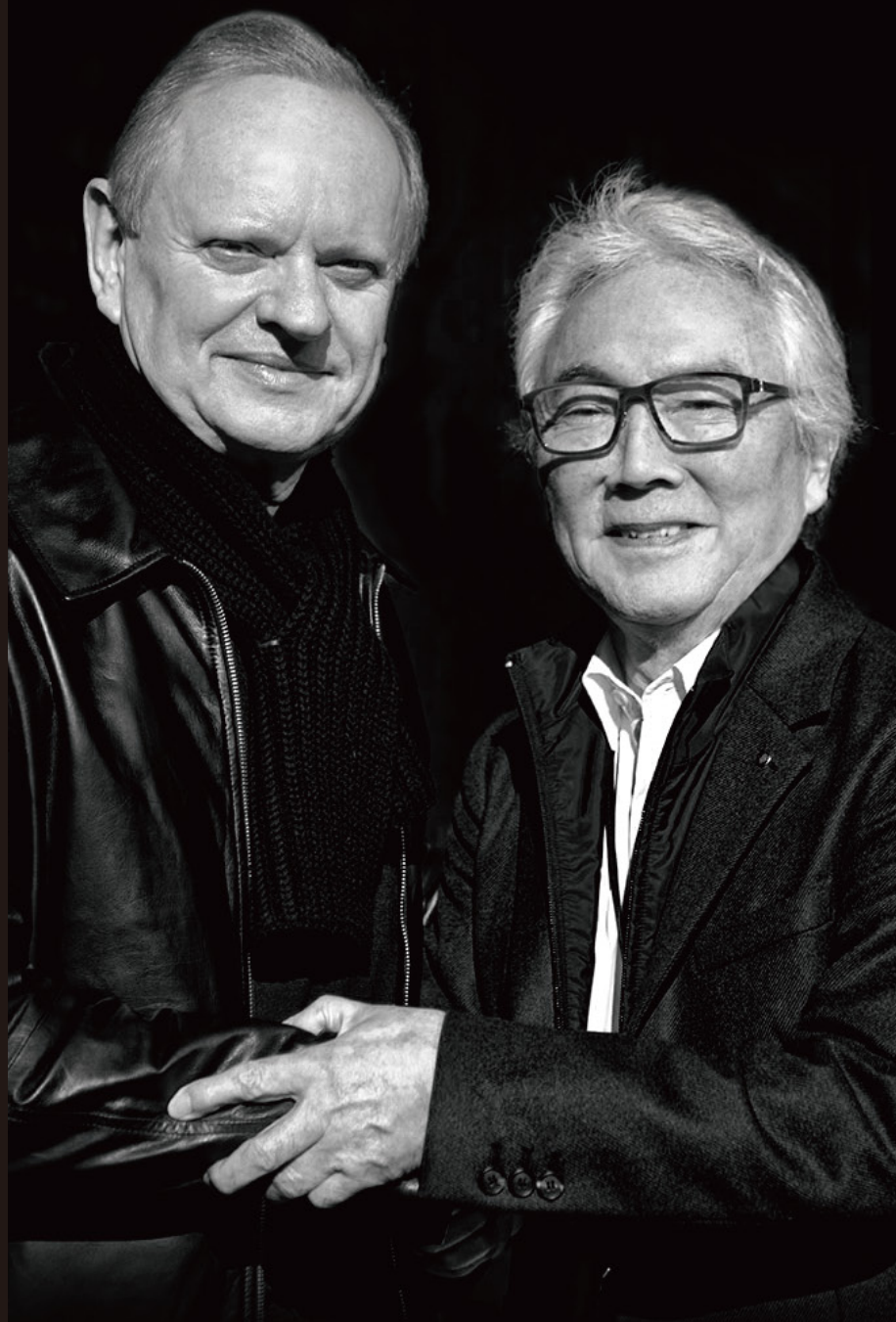
C'est dans ce même esprit que perdure son héritage à travers les membres de la Chaîne des Rôtisseurs du Japon et que l'on célèbre aujourd'hui. Je souhaite donc à cette merveilleuse association un joyeux quarantième anniversaire, ainsi qu'à son bailli délégué, mon cher ami Sahei Makinami, qui honore avec passion les traditions et la mémoire de la culture de la table.


ジョエル・ロブション

13日は、東京のフランス料理の最高峰であり、『ミシュランガイド東京2008』の創刊から10年間 三ツ星に輝くレストラン「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」の1階と2階を貸切りにて、特別なディナーを前夜祭として企画いたしました。世界の美食家より最上級の賛辞を贈られるジョエル・ロブション氏がこのイベントのために来日し、ウェルカムディナーを準備していただけます。ジョエルロブションのフランスのスタッフによる素晴らしいお食事をお楽しみください。

The Welcome Dinner will be held on 13 October at Chateau Restaurant Joel Robuchon which has received three Michelin stars each year since the launch of Michelin Guide Tokyo 2008. We will have exclusive use of the Chateau Restaurant and Monsieur Robuchon will visit Japan especially for this event to prepare our meals.


巻波 宰平





POUR COMMENCER

Cœur lacté de burrata sur un fin croûton à la châtaigne
最初の一品：自家製栗粉のパンを栗のハチミツ入りバターでクルトンに、
極上モッツアレラをのせて

LE CAVIAR IMPÉRIAL

dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur
キャビア 甲殻類のジュレになめらかなカリフラワーのクリーム

LA LANGOUSTINE

uite en ravioli au chou vert avec une râpée de truffe blanche
ラングスティース ラヴィオリにし、ちりめんキャベツを添え、白トリュフをあしらって

LE FILET DE BŒUF

Façon Rossini avec une sauce périgieux truffée
牛フィレ肉 ポワレにし、現代風ロッシェニ仕立て ソースペリゲーを添えて

LE CHOCOLAT SENSATION

en crème onctueuse au guanaja et sa glace au lait concentré
ショコラ センセーション なめらかなグアナジャのクリームと練乳のグラス

LE CAFÉ EXPRESS

et ses douceurs sucrées
カフェとミニャルディーズ

LES VINS

CHAMPAGNE

N.M. Veuve Clicquot Ponsardin Brut

VIN BLANC

2015 Vin de France Sauvignon

« Sélection Joël Robuchon » Maison P. Jaboulet Aîné

VIN ROUGE

2011 Châteauneuf-du-Pape

« Sélection Joël Robuchon » Maison P. Jaboulet Aîné

Joël Robuchon
restaurant

Veuillez prendre note que le menu ci-joint est donné à titre de référence.

Il est possible que la carte change selon les arrivages de produits de saison et les inspirations de Joël Robuchon.

Menu is subject to change according to seasonal ingredients and inspirations of Joël Robuchon.

メニューは季節食材とジョエル・ロブションのインスピレーションに応じて変化することもあります。

Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger

お出ししているパンは、シャトーレストラン内のベーカリーで特別にお焼きしたものです。



INDUCTION CEREMONY & GALA DINNER

認証式・ガラディナー

Hotel Okura

14 October (Saturday)

Reception at 17:30
Induction ceremony & Aperitif at 18:00
Gala Dinner at 19:00

Hotel Okura Tokyo (Ascot Hall B2)
2-10-4 Toranomom
Minato-ku, Tokyo
Phone: 03-3582-0111

Members: JPY40,000 / Guests: JPY45,000

Limited to 250 Attendees

Dress Code:
Tuxedo / Evening dress
Members: Please wear your Chaine ribbons.

2017年10月14日(土)

受付: 17:30
認証式&記念撮影、アペリティフ: 18:00
ガラディナー開始: 19:00

於: ホテルオークラ東京
地下2階「アスコットホール」
東京都港区虎ノ門2-10-4
TEL 03-3582-0111 (代表)

参加費: 会員40,000円 一般45,000円

定員 250名

● 正餐 (タキシード/イブニングドレス)
会員はメダルを着用下さい



Masakichi Ono

小野正吉料理長

La chaîne des Pâtisseries

1977.4.20

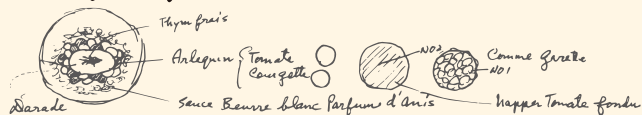
MENU

Caviar frais avec ses Condiments

Terrine de Foie gras aux
Fruits secs et aux Truffes

Consommé double aux Xérés
en Tasse

Daurade pochée à la Brindille
de Thym frais sur Arlequin de Légumes

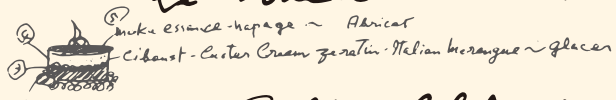


Granité au Mateus et
à l'orange Sanguine

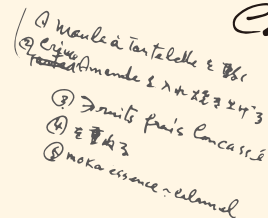
Filet de Bœuf en Croûte London House
avec sa garnitures

Fromages affinés de France

Le Soleil et le Vent



Café - Petits-fours



CAVIAR FRAIS AVEC SES CONDIMENTS

前菜にキャビア コンディメント

TERRINE DE FOIE GRAS AUX FRUITS SECS
ET AUX TRUFFES

ドライフルーツとトリュフを埋め込んだ鶯鳥フォワグラのテリーヌ

CONSOMMÉ DOUBLE AU XÉRÈS EN TASSE

ダブルコンソメスープ シェリー酒の香り

DAURADE POCHÉE À LA BRINDILLE
DE THYM FRAIS SUR ARLEQUIN DE LÉGUMES

真鯛のポシェ アルルカンレギュームとフレッシュタイム

GRANITÉ AU «MATEUS» ET
À L'ORANGE SANGUINE

マティウスワインとブラッドオレンジのグラニテ

FILET DE BŒUF EN CROÛTE
«LONDON HOUSE» AVEC SES GARNITURES

特撰牛フィレ肉のブリオッシュ包み焼 温野菜

FROMAGES AFFINÉS DE FRANCE

フランスチーズ

LE SOLEIL ET LE VENT

太陽と風

CAFÉ ET PETITS-FOURS

コーヒー 小菓子

It is our great honor and pleasure that this year's induction ceremony and gala dinner on the occasion of the 40th anniversary of the foundation of la Chaîne des Rôtisseurs Japon will be held here at Hotel Okura Tokyo.

In 1977, Masakichi Ono, who was the then Grand Chef, brought enormous passion into establishing the association under the auspices of the then President Iwajiro Noda. We also pride ourselves on the fact that thanks in part to Ono's extensive personal connections as well as his character, we have been able to contribute to the development of the association.

Not only as one of the world's leading hotels but also as "Okura – the Culinary Powerhouse," Ono-ism, which helps us build up a history and chalk up a track record step by step, has been handed down continuously to date. On October 14, our current Grand Chef Yoshiyuki Ikeda will be pleased to reproduce the menu that Ono offered at the banquet dinner hosted by the Chaîne des Rôtisseurs Japon 40 years ago.

We all look forward to your attendance at the gala dinner for the 40th anniversary of the foundation of the Chaîne des Rôtisseurs Japon.

日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会設立40周年の記念すべき年に、ホテルオークラ東京にて本年度認証式及びガラディナーが開催されますことを、大変光栄にそして嬉しく存じております。

1977年、総料理長(当時)小野正吉は、社長(当時)野田岩次郎の深い理解のもと、協会設立へ熱き情熱を注ぎました。小野の幅広い人脈やその人柄も力となり、協会の発展に貢献出来たことは私共ホテルの誇りでもあります。

「世界のリーディングホテル」として、また「料理のオークラ」として、確固たる歴史と実績を積み上げてきた小野イズムは今もしっかりと継承されております。そして、10月14日には小野が40年前にロティスール協会の晩餐会で提供したメニューを現総料理長である池田順之が再現いたします。日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会設立40周年記念ガラディナーへのご出席をホテルオークラ東京スタッフ一同心よりお待ち申し上げます。



M. Kiyohara

清原 當博

Chairman of Hotel Okura Tokyo



FAREWELL LUNCH

フェアウェル ランチ

Tokyo Shiba
Toufuya Ukai

15th October (Sunday)

Reception & Aperitif at 11:30
Lunch at 12:00

Tokyo Shiba Toufuya Ukai
4-4-13 Shiba-koen
Minato-ku, Tokyo

Members: JPY20,000 / Guests: JPY23,000

Limited to 73 Attendees

Dress Code:
Smart Casual (Gentlemen require jackets)
Members: Please wear your Chaine ribbons.

2017年10月15日 (日)

受付&アペリティフ: 11:30
ランチ開始: 12:00

於: 東京芝 とうふ屋うかい
東京都港区芝公園4-4-13

参加費: 会員20,000円 一般23,000円

定員 73名

- スマートカジュアル (男性はジャケット着用)
会員はメダルを着用下さい

SAKIHASSUN

Clam, Octopus vinegared mozuku seaweed & Ark clam

はまぐり飯蒸し赤貝酢味噌和え蛸柔らか煮

AGE DENGAKU

Deep-fried tofu coated with miso

あげ田楽

OTSUKURI

Today's Sashimi

本日の湊より

TAKENOKO TOSANI

Bamboo shoot

たけのこ土佐煮

TOUSUI TOFU

Tofu boiled with seasoned soy milk in a hot pot

豆水とうふ

MANAKATSUO MISOYUANYAKI

Grilled harvest fish

まながつお味噌袖庵焼

SHIRAUO GOHAN

Cooked rice with Icefish

白魚ご飯

MIZUKASHI

Dessert

季節の水菓子



Menu is subject to change according to seasonal ingredients .

メニューは季節食材に応じて変化することもあります。

Registration & Payment

Please complete the attached registration form, make payment by bank transfer and either email or fax, all by 30th September.

Participation is confirmed upon receipt of funds.

No refunds will be issued after 3rd October.

BANK OF TOKYO-MITSUBISHI UFJ

Branch : Tranomon

Address: 1-3-1 Toranomon, Minato-ku, Tokyo 105-0001 Japan

TEL: +81 3 3580 6411

Account Number: 041-2913167 (Savings Account)

Account Name: La Chaîne des Rotisseurs, Japon

SWIFT Code :BOTKJPJT

For further questions, please feel free to contact us at:

Chaîne des Rotisseurs Japon

Ms. Kaori Enomoto

TEL : 03-6273-1418 FAX : 03-6273-1419 e-mail : chaine@esf.jp

Accommodations

Special rates are available for stays between Thursday 12th October and Sunday, 15th October 2017 for Grand Chapitre attendees. For those interested, please complete the attached form and contact the hotel directly by Friday, 21st September.

Hotel Okura Tokyo Room Reservation Division

Tel: +81-3-3224-6666

Toll-free from within Japan: 0120-00-3751

お申込方法とお問い合わせ

ご参加希望の方は、別紙の申込書にご記入の上、日本本部事務局まで9月30日(土)までにFAXまたはメールにてお申込下さい。

(メールの場合は、申込書を添付して下さい)

参加費につきましても同日までに下記の銀行口座にお振込下さい。

参加費の振込確認をもって受付完了とさせていただきます。

万が一キャンセルの場合は10月3日(火)までにご連絡をお願いいたします。

それ以降はご返金できかねますのでご了承ください。

振込先:

三菱東京UFJ銀行 虎ノ門支店 普通 2913167

ニホンラシェース デ ロティスールキョウカイ ホンブ

問合せ: 日本ラ・シェース・デ・ロティスール協会

事務局 榎本

TEL : 03-6273-1418 FAX : 03-6273-1419 メール: chaine@esf.jp

宿泊のご案内

グランシャピートル開催に際しまして、2017年10月12日(木)～15日(日)の期間中にホテルオークラ東京にロティスール協会のイベントのためにお部屋を特別価格にてご用意していただきました。ご宿泊をご希望の方は、別紙の申込書をご確認いただき、9月21日(金)までに直接ホテルへお申込下さい。

ホテルオークラ東京 客室予約課

TEL 03-3224-6666 (フリーダイヤル0120-00-3751)

THE
GRAND OPENING
2019



Hotel Okura
T O K Y O

La Confrérie
de la Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage National du Japon
1-9-10-903 Higashi-nakano, Nakano-ku,
Tokyo JAPON 164-0003

Tel 03-6273-1418
Fax 03-6273-1419
chaîne@esf.jp