

2025 年 5 月 吉日

会員の皆様へ

ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会
関西支部 会長 門 上 武 司

謹啓 新緑の候、益々ご清栄のこととお喜び申し上げます。

平素は、ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会関西支部の活動に、格別のご支援ご協力を賜り有難く厚くお礼申し上げます。

さて、本年第 2 回目のアミカルは、大阪中之島美術館にある「ミュゼ・カラル」で開催致します。「ミュゼ・カラル」のオーナーシェフの唐戸 泰さんは、神戸にあったフレンチの名店「ジャンムーラン」をはじめ、フランスの 3 つ星レストラン「コート・ドール」等で修業後 2006 年大阪・心斎橋でレストラン「リュミエール」を開店されたシェフです。

今回は、野菜をテーマに、唐戸流カジュアルフレンチをお楽しみ頂きたくご案内させていただきます。会員の皆さまには、万障お繰り合わせのうえ、ご出席のほどお願い申し上げます。

謹白

記

1.開催日時 2025 年 7 月 14 日（月曜日） 午後 6 時 00 分から

2.会 場 ミュゼ・カラル

〒530-0005 大阪市北区中之島 4-3-1 大阪中之島美術館 1 階

TEL : 06-6940-7025

3.会 食 費 アルコールの有無を勘案し価格を分けております。ご注意ください。

【ワイン付き】 会 員 23,000 円 / ビジター 26,000 円（お料理、税サ込み）

【ソフトドリンク付き】会 員 20,000 円 / ビジター 23,000 円（お料理、税サ込み）

ご面倒ですが会員名にて銀行振込をお願い申し上げます。

（お振込先）三井住友銀行大阪本店営業部 普通預金口座 No.3850391

ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会 関西支部

ご納入期限 2025 年 7 月 9 日（水曜日）

*7 月 9 日（水）以降のキャンセルには、返金できませんのでご注意ください。

4.服 装 カジュアル 会員の方は、必ずメダルのご用意、ご着用をお願いいたします。

5.お申し込み 今回も新たな会員様のご入会を勘案し会員 1 名様につきビジター 2 名様のご同伴が認められます。ご出欠は、同封の申し込み用紙にご記入いただきファクシミリもしくはメールにて事務局までご送付をお願い申し上げます。

○事務局 〒530-0005 大阪市北区中之島 5 丁目 3 番 6 8 号

リーガロイヤルホテル 料飲部事務所内

T E L : 06-6448-1121 F A X : 06-6448-3012

担当 事務局 岡、高橋、横尾

*会員の募集をいたしております。詳しくは事務局へお問い合わせください。

今年度のグラン・シャピートル、ディネ・アミカルの予定

第3回 ディネ・アミカル

日 程：2025年11月5日（水）18：00 予定

会 場：モダンチャイニーズ「CHI-Fu」中国料理

〒530-0047 大阪市北区西天満 4-4-8

TEL: 06-6940-0317

*グラン・シャピートル（日本大会）の日程が決まりました。

日 程：2025年10月15日（水曜日）

ウエルカム・ディナー

会場：水たき玄海 東京・新宿

2025年10月16日（木曜日）

認証式&ガラ・ディナー

会場：ホテルオークラ東京

2025年10月17日（金曜日）

フェアウエルランチ

会場：クルーズ船飛鳥Ⅱ

詳細は改めてご案内させていただきますのでお予定ください。

*只今ホームページを改定中です。今後はホームページより各種イベントへのお申し込みやお支払決済ができるよう準備を進めておりますので、改定でき次第ご案内させていただきます。尚、現在のホームページには、総会やアミカルの状況を掲載しておりますので、是非ともご覧ください。ホームページへのパスワードは「rotikansai」です。

○事 務 局 〒530-0005 大阪市北区中之島5丁目3番68号

リーガロイヤルホテル 料飲部事務所内 担当 岡、高橋、横尾

TEL：06-6448-1121（大代表）

FAX：06-6448-3012

メールアドレス：roti@rihga.co.jp

以 上

ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会
関西支部事務局宛
FAX：06-6448-3012
メールアドレス：roti@rihga.co.jp

ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会

第2回 関西支部 ディネ・アミカル

開催日：2025年7月14日（月曜日）

「ミューゼ カラト」

テーマ：野菜の美食

大阪中之島美術館 1 階

TEL：06-6940-7025

最寄り駅：京阪「渡辺橋」駅 2A 出口徒歩分

開始時間：午後6時00分

ご 出 席

ご 欠 席

ご出欠いずれかを○で囲んでください

ご希望内容に☑チェックしてください。	ワイン付	ノンアルコール
会員氏名	23,000 円	20,000 円
	☐	☐
ビジター（同伴者）氏名	26,000 円	23,000 円
	☐	☐
	☐	☐

唐戸シェフ・プロフィール：数々の名店、ホテルで修業後、2006 年大阪・心斎橋に「フレンチレストラン・ルミエール」を開業。1 年目に「ガザットサーベイ」でトップランキングを獲得。現在もシェフとして第一線で“野菜の美食”をテーマに自身の料理を追求。
リュミエールオーナーシェフ、(株) ケイクール代表取締役社長