



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Grand Chapitre Japon 2025

Tokyo, du 15 au 17 Octobre 2025



GRAND CHAPITRE JAPON 2025
CHAÎNE x KUMAMON

© 2010 kumamoto pref. kumamon

Message du Bailli Délégué du Japon

日本本部会長 ごあいさつ

Koji Fukuda



シェーヌ・デ・ロティスールは、1248年にフランスで創設された、世界最古の国際的な美食家協会です。1793年のフランス革命で一度は解散を余儀なくさせられましたが、1950年に医師オーギュスト・ベカード、ジャーナリストのジャン・バルビー、美食の王キュルノンスキー（初代会長）、シェフのルイ・ジロードンとマルセル・ドランの5名により精神が受け継がれ、再興されました。フランス国際本部は今年で創立75周年を迎え、6月にパリで行われた国際総会では75周年を祝う華やかなセレモニーが執り行われました。

日本支部は発足から48年を迎え、伝統と格式を重んじながら着実に歩みを重ねてまいりました。今年のグランシャビートルは関東支部主管で開催され、新会長・小山薫堂氏のもと、充実した3日間の催しが予定されています。食の都・東京での最高の美食のひとつに全国の会員の皆さま、そして海外からのご参加を心よりお待ちしております。

日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会
日本本部会長 福田 耕治

Bailli Délégué du Japon

Koji Fukuda

Message du Bailli Provincial du Kanto

関東支部会長 ごあいさつ

Kundo Koyama



このたび、2025年度のグラン・シャビートルを、東京・横浜を舞台に3日間にわたり開催させていただく運びとなりました。

10月15日は新宿の老舗の水たき店「玄海」にて前夜祭を行います。

10月16日は「The Okura Tokyo」にて、新入会員および昇格会員の認証式を執り行います。その後のガラディナーでは、私のふるさと熊本の「食いしん坊大使」に就任したくまモンを迎え、シェーヌとの初タッグを企画しており、食を愛する皆様との交流がさらに深まることを願っております。

最終日の10月17日は「クルーズ船 飛鳥II」にて船上でフェアウェルランチで締めくくります。

実り豊かな秋にふさわしい美食の祭典として、心を込めて準備を進めております。国内外の多くの会員の皆様、そしてゲストの皆様にお越しいただけますよう、心よりご案内申し上げます。

日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会
関東支部会長 小山 薫堂

We are pleased to announce that the 2025 Grand Chapitre du Japon will be held over three days in Tokyo and Yokohama.

The program will begin on October 15 with a Welcome Dinner at Genkai, a long-established Mizutaki (chicken hot pot) restaurant in Shinjuku.

On October 16, the Induction Ceremony will take place at The Okura Tokyo, followed by a Gala Dinner featuring a special collaboration with Kumamon, the official “Foodie Ambassador” of my hometown, Kumamoto Prefecture. It promises to be a memorable evening of culinary celebration and meaningful exchange among fellow gourmets.

The festivities will conclude on October 17 with a Farewell Lunch aboard the luxury cruise ship Asuka II, offering a refined experience at sea.

We are preparing this autumn celebration of gastronomy with great care and enthusiasm. We warmly invite members and guests from across Japan and around the world to join us for this exceptional event.

Bailli Provincial du Kanto

Kundo Koyama

Welcome Dinner

2025 年 10 月 15 日 (水) ウェルカムディナー

Wednesday, October 15th



前夜祭のウェルカムディナーは、創業97年の新宿の老舗「水たき玄海」にて開催します。静けさと趣が漂う和の空間で、受け継がれてきた郷土料理・水たきと、選りすぐりのお酒との豊かなマリアージュをお楽しみください。黒龍の日本酒、ワインをご用意いたします。

Japanese restaurant "GENKAI"

水たき玄海

東京都新宿区新宿 5-5-1 玄海ビル TEL 03-3352-3101

受付 18:00

開宴 18:30

参加費：会員 30,000 円 ビジター 33,000 円

服装：スマートカジュアル、会員はメダルを着用下さい

※ディナー会場へは靴を脱いでご入場いただきます



Menu

<先 附>

とり煎餅 CHICKEN CRACKERS

<前菜>

いくらとなめこのおろし和え
SALMON ROE AND NAMEKO MUSHROOMS
WITH GRATED DAIKON SAUCE

椎茸茶わん蒸し
STEAMED EGG CUSTARD WITH MUSHROOMS

伝統の鶏松風
TRADITIONAL "TORI-MATSUKAZE"
STYLE MEATLOAF

伊達鶏肉生ハム
DATÉ CHICKEN BREAST PROSCIUTTO

薩摩芋レモン煮
BOILED SWEET POTATO WITH LEMON

松茸と春菊のお浸し
SOAKED MATSUTAKE MUSHROOMS
AND SPRING CHRYSANTHEMUM

翡翠茄子 JADE EGGPLANT

蟹のウニ甲羅焼き
GRILLED CRAB SHELL WITH SEA URCHIN

<お造り>

旬魚3点盛り 黄身醤油
THREE KINDS OF SEASONAL SASHIMI SERVED
WITH EGG YOLK-INFUSED SOY SAUCE

<水たき鍋>

水たき鍋
特撰ぼん酢 蒸し大蒜 万能葱
"MIZUTAKI" CHICKEN POTCONDIMENTS
GREEN ONIONS, STEAMED GARLIC, PONZU

<お口直し>

和栗豆腐 旨出汁 アマランサス
JAPANESE CHESTNUT TOFU

<焼物>

伊達鶏半身ロース焼き 梅紫蘇とうがらし
GRILLED HALF DATÉ CHICKEN SEASONED
WITH PLUM, SHISO, AND JAPANESE CHILI

<お食事>

雑炊 RICE PORRIDGE

<甘味>

抹茶アイス MATCHA ICE CREAM



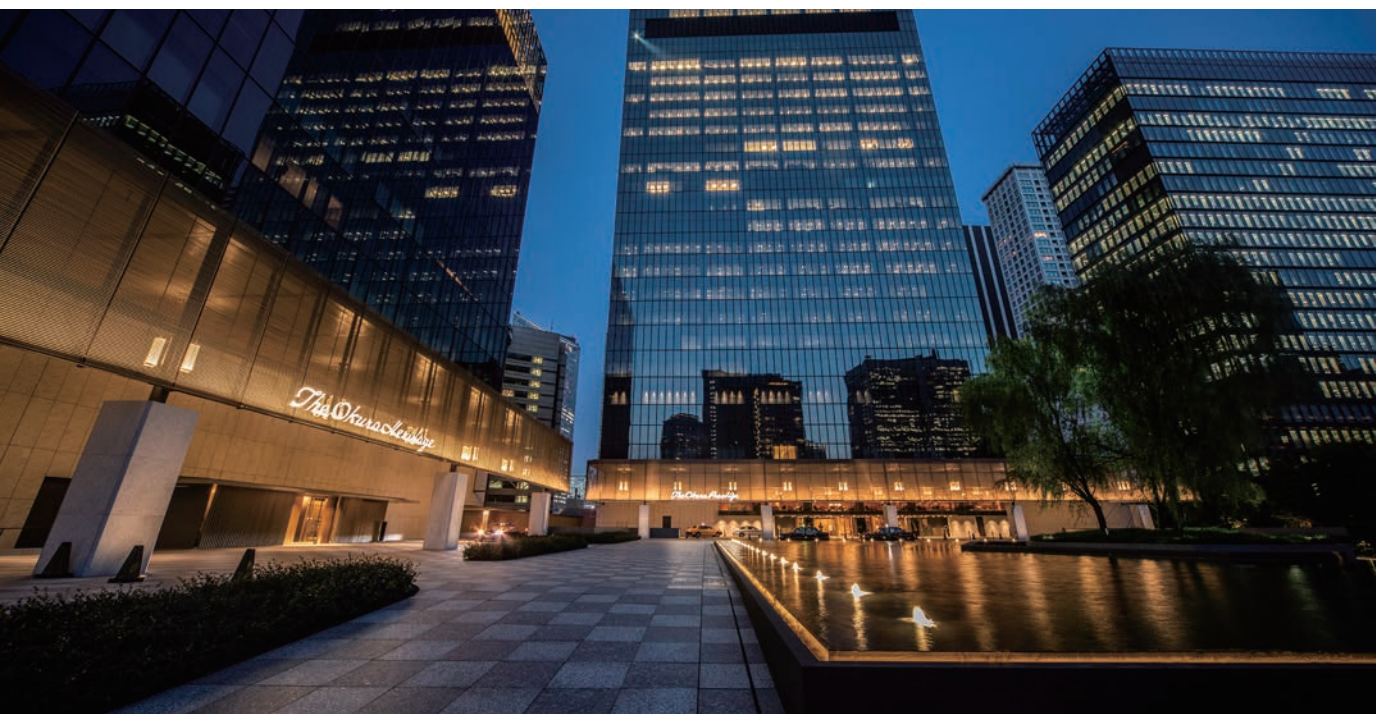
料理番 番頭のプロフィールと詳細はこちら ↑

メニュー内容は食材の入荷により変更になる場合があります

Induction Ceremony & Gala Dinner

2025 年 10 月 16 日 (木) 認証式・ガラディナー

Thursday, October 16th



ロティスール協会の設立にとっても縁深い The Okura Tokyo にて、認証式とガラディナーを執り行います。ガラディナーでは「食のみやこ熊本」プロジェクトの一環として、「食いしん坊大使」に任命された くまモンが特別出演し、会を華やかに彩ります。池田総料理長による熊本の食材を使った特別なフランス料理メニューにご期待ください。

The Okura Tokyo

オークラ東京

東京都港区虎ノ門 2-10-4 TEL 03-3582-0111

16:00 受付「メイプル」
16:30 認証式「メイプル」
18:00 アペリティフ「オーチャード」
18:30 ガラディナー「オーチャード」

参加費：会員 59,000 円 ビジター 62,000 円

(先着順 / 席数が限られているため、同伴できるゲストは 1 名とさせていただきます)

服装：正装 (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



GRAND CHAPITRE JAPON 2025
CHAÎNE x KUMAMON

© 2019 kumamoto pref. kumamon

Menu

ディナー前のアペリティフ
APÉRITIF D'AVANT-DÎNER

オークラ牛のブッフサレ マンゴー風味
BOULETTE DE BŒUF DE "OKURA" SALÉ
À LA MANGUE

海の幸マリネの盛り合わせ
キャビア添え クスクス敷き
パースニップビュレと彩りサラダ
味噌ドレッシングとバジルクーリ

FRUITS DE MER MARINÉS AU CAVIAR
ET AU COUSCOUS
PURÉE DE PANAI ET SALADE,
VINAIGRETTE AU "MISO" ET BASILIC

琥珀色に輝くコンソメスープ
真珠に見立てたタピオカとともに
CONSOMMÉ RAFFINÉ AUX PERLES DU JAPON

ドーバーソールのグリル スライス柔らか鮑飾り
熊本県産ヒノヒカリ リゾット敷き
アスパラガスとトマト入り
二色のパプリカ 貝とサフランが香るソース
SOLE DE LA MANCHE GRILLÉ À L'ÉMINCÉ D'ORMEAU
CUIT ET RISOTTO "HINOHIKARI KUMAMOTO"
ASPERGE ET BICOLORE DE POIVRON À LA TOMATE,
SAUCE COQUILLAGE SAFRANÉE

赤ブドウとカカオパルプのグラニテ
GRANITÉ AU RAISIN ROUGES ET PULPE DE CACAO

国産牛フィレのソテー フォワグラのせ
付け合わせ温野菜
ほんのり甘いソースポルト
FILET DE BŒUF SAUTÉ AU FOIE GRAS
AVEC GARNITURES, SAUCE AU PORTO

セレクトチーズ盛り合わせ
ドライフルーツ添え
ASSORTIMENT DES FROMAGES SÉLECTIONNÉS
AVEC FRUITS SECS

パイナップルとパッションのシャンパンムース
熊本県産苺のシャーベット添え
MOUSSE AU CHAMPAGNE D'ANANAS ET PASSION
AVEC SORBET À LA FRAISE "KUMAMOTO"

食後のコーヒーと小菓子
CAFÉ ET MIGNARDISES

メニュー内容は食材の入荷により変更になる場合があります



シェフのプロフィールと詳細はこちら ↑

Farewell Lunch

2025 年 10 月 17 日 (金) フェアウェルランチ

Friday, October 17th



最終日は日本が誇るラグジュアリー客船「飛鳥II」にて、海風を感じながらの優雅なランチをお楽しみください。さらに、特別に船内のご見学もご案内いたします。(当日は停泊中の船内にてお食事をお楽しみいただきます。航行はいたしませんので、あらかじめご了承ください)

ASUKA CRUISE

クルーズ船 飛鳥II

<集合場所> 横浜港大さん橋国際客船ターミナル ロビー 2 階
神奈川県横浜市中区海岸通り 1-1-4

10:30 受付
11:00 乗船開始・船内見学
11:30 ランチ
13:00 下船

参加費: 会員 27,000 円 ビジター 29,000 円

服装: スマートカジュアル、会員はメダルを着用下さい



※乗船の際には事前に身分証明書と生年月日の登録が必要となります。申込フォームからの入力をお願いいたします。また、身分証明書は当日必ず持参ください

Menu

フォアグラのテリーヌ
APPETIZER

カプチーノ風マッシュルーム
ポルチーニのブリオッシュ
SOUP

紅葉鯛と彩り野菜のサラダ仕立て
FROM THE SEA

黒毛和牛フィレ肉のポワレ
オータムトリュフ
MAIN COURSE

ショコラとトレビツ
DESSERT

飛鳥II ベーカリーの焼きたて自家製パン
FRESHLY HOMEMADE BREADS
FROM ASUKAII BAKERY

メニュー内容は食材の入荷により変更になる場合があります



シェフのプロフィールと詳細はこちら ↑



Registration Information

お申し込み方法



お申し込み

ご参加希望の方は、協会ウェブサイトまたは、以下の QR コードにアクセスしていただき、**9月30日(火) までに** 申込、同日までに参加費を入金ください。(申込開始は8月4日(月) 10時から) 参加費の入金確認をもって、登録完了、受付成立といたします。期日までに入金がない場合はお席の確保ができませんのでご注意ください。

10月1日(水)以降のキャンセルにつきましてはご返金できかねますので、あらかじめご了承ください。

本イベントは3日間をまとめてお申込みいただくことができません。お手数をおかけしますが、各日程ごとにそれぞれの申込フォームよりお手続きいただきますようお願いいたします。

REGISTRATION

To register, please scan the QR code with your smartphone or visit our website, and complete the payment of the participation fee by Tuesday, September 30. (Registration Form will open on Monday, August 4 at 10:00 AM.) Your registration will be considered complete and confirmed only once your payment has been received. Please note that we cannot guarantee your seat if payment is not received by the deadline.

Kindly note that the participation fee is non-refundable for cancellations made on or after Wednesday, October 1. **Please note that it is not possible to register for all three days of the event at once. We kindly ask that you complete a separate registration form for each day.**

前夜祭 10月15日



Welcome Dinner
Wednesday, October 15

ガラディナー 10月16日



Gala Dinner
Thursday, October 16

フェアウェルランチ 10月17日



Farewell Lunch
Friday, October 17

Hotel Accommodation Information

ホテル宿泊のご案内



ホテル宿泊

グランシャピートル開催に際しまして、2025年10月14日(火)～17日(金)の期間中、「The Okura Tokyo」様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、以下の QR コードにアクセスしていただき、専用予約ページから直接ホテルへお申込ください。



予約サイトの期限は 10月2日(木) までです

ACCOMODATIONS

Special rates are available for stays at “The Okura Tokyo” from Tuesday, October 14 to Friday, October 17, 2025 for Grand Chapitre attendees. If you wish to stay at the hotel, please access the QR code below and make your reservation directly with the hotel.



The booking site is open until Thursday, October 2.



La Confrerie de la Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage Provincial du Kanto

2-7-13 Kita Aoyama, Minato-ku, Tokyo 107-0061

Placeo Aoyama Bldg.3F C/o ESF international

TEL 03-6273-1418 FAX 03-6273-1419 chaîne@ESF.jp

<https://www.rotisseurs-kanto.jp>

グランシャピートルのご案内は Website からもご覧いただけます



日本語



English