

会員各位

会食を楽しむ会

『南青山「シェ・ピエール」でブイヤベースを楽しむ会』のご案内

今年も残り少なくなってきましたが、皆様には相変らずお元気でお越しのことと存じます。

さて、今回は、会員の山崎承一君（S45 商）のご紹介により、仏人が開いたフランス料理店としては日本で初めてと云われる「シェ・ピエール」で、本格的なブイヤベースを楽しんでいただくことにしました。当店の創業は1973年。店主の故郷・モンサンミッシェルのお祖母さんの家にあった思い出の品々やインテリアが一杯の店内は、店名「シェ・ピエール」（「ピエールさんち」）のとおりアットホームな雰囲気に入れ、在日フランス人には絶大な信頼がある店主は、“ピエールおじさん”と呼ばれているとのことです。-

先日、山崎君ご夫妻と世話人、横田・鈴木で下見をしてきましたが、新鮮な魚介（オマール海老・ムール貝・牡蠣・はまぐり・真鯛・金目鯛・鮭・タコ・イカ・等々）を豊富に使い、別に貝類や海老類・白身魚から採り出した「旨み濃縮スープ」で煮込んで一皿にまとめた、磯の香りたっぷりのブイヤベースは「旨い!」の一言。正に絶品で、「美味しい料理でお客様を招待したい」と云う、シェフの心意気が充分に感じられるものでした。

寒中ではありますが、新年会を兼ねて本物の「フランス風鍋料理」をお楽しみいただきたく、下記ご案内申し上げます。

記

1. 日 時 : 2012年1月28日（土）午前12時（正午）より（10分前迄にご集合）
2. 場 所 「シェ・ピエール」（次葉記載の「会場案内図」ご参照）
港区南青山1-23-10 吉田ビル TEL: 03-3475-1400
3. 会 費 お一人様 6,000円（乾杯用ワンドリンク付き）
飲み物の追加ご希望の際は、別料金で精算して頂きますので、ご了承下さい。
4. 料 理 （メニュー）：
シーフードサラダ・牛ほほ肉の煮込み料理・ブイヤベース・デザート・コーヒー/紅茶
5. ご注意
 - ・会場の都合で今回は、定員を先着25名限りとしますのでご了承願います。
 - ・参加ご希望の方は、1月24日（水）迄に、世話人・横田宛てメールにてご連絡下さい。「参加」のお申し込み後、ご連絡なしに「欠席」された場合は、会場予約等運営の都合上、後日、所定の料金を徴収させていただきますのでご承知下さい。

以上

連絡先世話人 横田 順子 (03-3334-7092) 鈴木 裕 (03-3331-6738)

☆次葉に会場案内図他があります。

(会場案内図)

「シェ・ピエール」 TEL : 03-3475-1400

地下鉄千代田線・乃木坂駅 5番出口から徒歩5分



シーフードサラダとデザートは素材によって、当日は写真と異なることがあります。

