

3人の名シェフによる1日限りの共演賞味会

ぎふジビエ × スピリットダイニング2025

～岐阜と3人の匠が織りなす美味の世界～

岐阜が誇る極上の本州鹿、「ぎふジビエ」を使ったフルコースを、料理界の3人の名匠が1日限りの特別なコラボレーションでお届けします。

イタリアンからは、「ペルバッコ」のオーナーシェフ権田 雅康氏、「ザ モメンタム バイポルシェ」の総料理長を務める林 祐司氏、そしてフレンチレストラン「ミネ」のオーナーシェフ峯岸 昌昭氏。

彼らが岐阜の地を実際に訪れ、豊かな自然と素材に触れ、そしてその魅力を熟知した上で、一皿一皿に「ぎふジビエ」への想いを込めました。上質な料理とともに、岐阜の豊かな自然と、シェフたちの情熱が織りなす1日限りの特別なひとときをお過ごしください。

予約
受付中!



※料理写真はイメージです

「鹿づくし」のぎふジビエフルコース (全7品)

+++++

- ◇岐阜県産本州鹿のバテ・ド・カンパーニュとレバームース ドライフルーツソース
- ◇岐阜県産本州鹿肉とオマール海老のソーセージ仕立て リンゴサラダ添え
- ◇岐阜県産本州鹿のベヴリン・ヴィン
- ◇揖斐川町でとれたコシヒカリと岐阜県産本州鹿タンのリゾット
- ◇岐阜県産本州鹿、飛騨産寒干し大根、熟成メークインのグラタンと飛騨ありがとうファームさんの人参ピューレ添え
- ◇岐阜県産本州鹿血のタルト
- ◇ハーブティーと岐阜県産本州鹿ジャーキーと木の実、クランベリーのパisコッティ

参加
シェフ



ミネ オーナーシェフ
峯岸 昌昭 *Chef*

フランスの三ツ星レストランやホテルなどで活躍。フレンチの巨匠による、上品で力強いぎふジビエ料理をご堪能ください。



ペルバッコ オーナーシェフ
権田 雅康 *Chef*

ミシュランガイドの「ビブグルマン」に6年掲載。イタリア料理の名匠が織りなす、ぎふジビエの真の魅力をお届けします。



The Momentum
by Porsche
モメンタム・バイ・
ポルシェ 総料理長
林 祐司 *Chef*

ポルシェ公認レストラン総料理長。モダンで繊細な技術が光る料理で、特別なひとときを演出します。

開催概要

日時: 2025年2月8日(土)

+++++

昼の部

開場: 12:00 開演: 12:30 [定員 20名]

夜の部

開場: 17:30 開演: 18:00 [定員 20名]

場所: レストラン クレア

(東京都江東区豊洲6丁目-5-27)

参加費: 「鹿づくし」の
ぎふジビエフルコース(全7品)
ペアリング6杯付き

特別協賛価格 **16,500円(税込)**

※岐阜県の協賛により、特別価格でご提供となっております。

ご予約方法について

ご予約をご希望の際は、以下の情報をご記載の上、<QRコード>よりご連絡いただけますと幸いです。お席のご用意を確認次第、折り返しご連絡させていただきます。もしくは、thanks@gifugibier.com まで下記の内容をメールにてお送りください。

氏名:
参加人数:
昼の部または夜の部のご希望:
ペアリング: アルコール or ノンアルコール
メールアドレス:
電話番号:



■ご予約に関する注意事項

- ・お料理には甲殻類・蕎麦・卵・小麦などが含まれる場合がございます。
- ・アレルギー等による料理内容の変更は対応いたしかねます。
- ・開場後はウェイティングスペースにて、「ぎふジビエ」の展示物をご覧ください。
- ・当日はプログラムに沿って賞味会を行います。
- ・参加費のお支払いは、事前振込または当日現金でお願いします。詳細は改めてご連絡させていただきます。
- ・食事後、アンケートのご協力をお願いしております。
- ・当日、撮影が入る場合がございます。

■キャンセルポリシー

キャンセルは1週間前まで承ります。それ以降のキャンセルにつきましては、キャンセル料が発生いたしますので、ご了承ください。

ぎふジビエ協会 〒501-1314 岐阜県揖斐郡揖斐川町谷汲名礼1758番地 すめらぎの森オフィス内
☎0585-55-2780 FAX 0585-56-0020 MAIL info@gifugibier.com ●このイベントは岐阜県からの委託により実施しています。

[岐阜県のジビエに関するお問い合わせ] 岐阜県農政部農村振興課 〒500-8570 岐阜県岐阜市数田南2-1-1 ☎058-272-1111(内線4173)

