

# Vers (ヴェール) 3周年記念

Joint Dîner le 4 août 2019

季節と香りを大切にするレストラン・イルネッソを迎え、南フランスのプロヴァンス料理をヴェールが担当し、イタリアのシチリア料理をイルネッソが提供致します。地中海に面した両地域をテーマに一夜限りのコラボレーションディナーを開催。

ヴェール3周年限定で両シェフが腕によりをかけて作った上質な料理とともに、記念すべき至福のひとつを心ゆくまでお楽しみください。



2019年8月4日(日)

18:00開演 (17:30開場)



お一人様 ¥12,000- (税別)

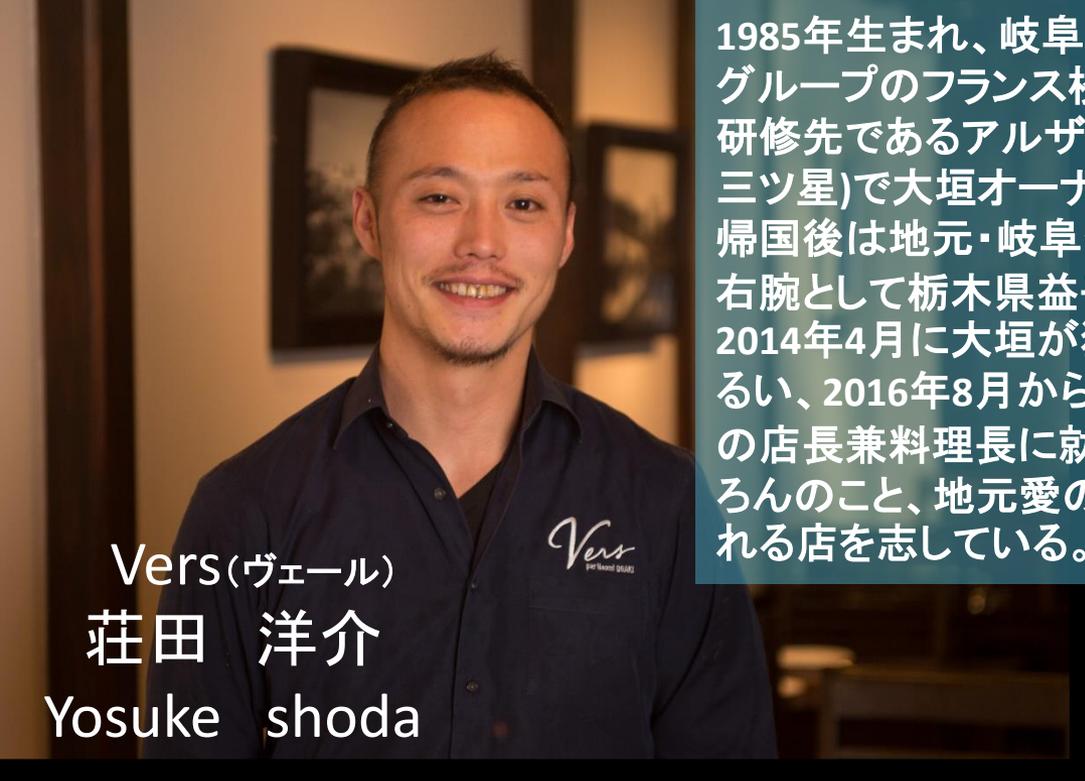
※お飲み物代は別料金となります。

※お料理に合わせたワインやノンアルコールドリンクも多数ご用意しております。(別料金)

※前日よりキャンセル料100%が発生いたします

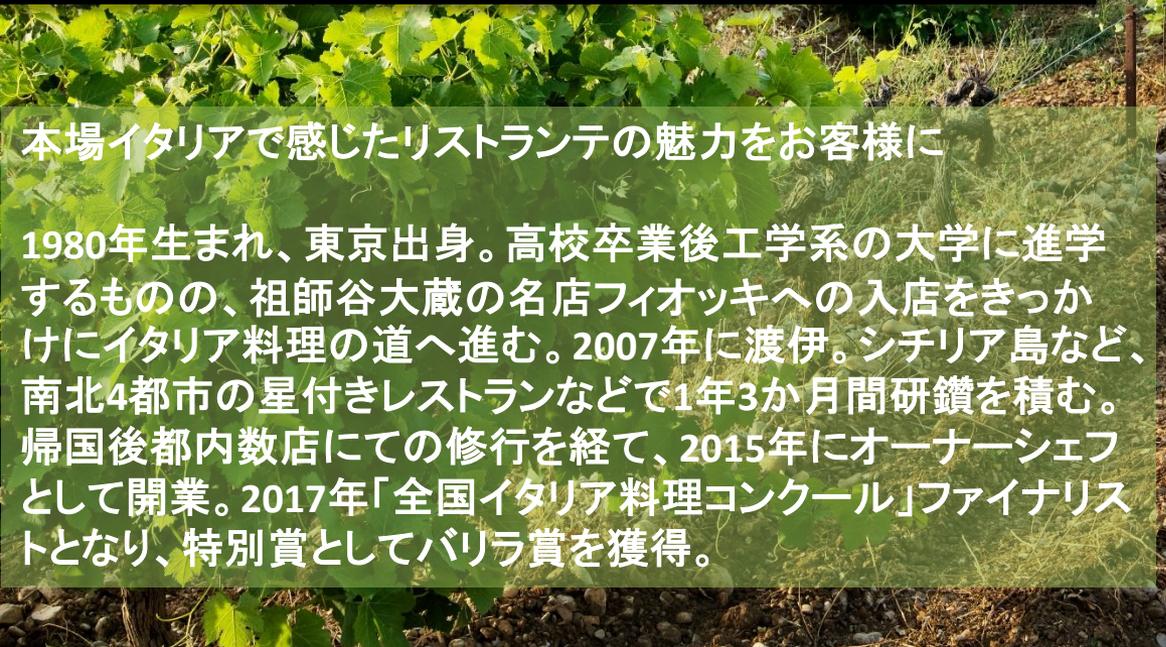
ご予約・お問合せ(14:00~25:30)

≪Vers(ヴェール)≫ Tel.045-323-9338



Vers(ヴェール)  
莊田 洋介  
Yosuke shoda

1985年生まれ、岐阜県出身。名門辻調理師専門学校卒業後、同グループのフランス校へ留学。研修先であるアルザス地方ストラスブールのビュレイーゼル(当時三ツ星)で大垣オーナーと出会う。帰国後は地元・岐阜や名古屋で研鑽を積み、2010年より大垣の右腕として栃木県益子町のリス・ブラン、宇都宮のセ・ラ・ヴィ、2014年4月に大垣が独立オープンしたナオミ・オオガキにて腕を振るい、2016年8月からは新店舗ヴェール・パール・ナオミ・オオガキの店長兼料理長に就任。大垣オーナーより受け継いだ料理はもちろんのこと、地元愛の強い横浜で会話やサービスでも喜ばれ愛される店を志している。



本場イタリアで感じたレストランの魅力をお客様に

1980年生まれ、東京出身。高校卒業後工学系の大学に進学するものの、祖師谷大蔵の名店フィオッキへの入店をきっかけにイタリア料理の道へ進む。2007年に渡伊。シチリア島など、南北4都市の星付きレストランなどで1年3か月間研鑽を積む。帰国後都内数店にての修行を経て、2015年にオーナーシェフとして開業。2017年「全国イタリア料理コンクール」ファイナリストとなり、特別賞としてバリラ賞を獲得。



IL NESSO(イルネッソ)  
横山 浩平  
Kohei yokoyama