

# HOMMAGE

NOBORU ARAI

+

## Au goût du jour merveille

東日本大震災、未曾有の不景気・・・  
ここ最近の僕たちを取り巻く環境は穏やかではありません。  
友であり、同世代のライバルでもある僕たちが、

「皆を元気にしたい！」

そんな思いから始まったコラボレーション企画です。  
ささやかながら皆様の活力になればと思っております。

松本 一平 & 荒井 昇

- 日程：10月26日（水曜日）
- 場所：浅草「レストラン・オマージュ」
- 時間：18:30、19:00、19:30 の三回に分けてご案内いたします。
- 料金：¥15,000（税・サービス料込）※お飲物代につきましては各自ご精算となります。
- ご予約：TEL 03-3874-1552（担当：山田）

### <松本一平シェフのプロフィール>

1974年生まれ。

六本木「ヴァンサン」を経て渡欧。ベルギーの一つ星レストランなどで修業。

帰国後、麹町「オー・グー・ドゥ・ジュール」副料理長を経て、

日本橋「オー・グー・ドゥ・ジュール・メルヴェイユ」オープニングよりシェフを務める。

メルヴェイユとは「奇跡、素晴らしいもの」という意味。

真心のこもった一皿一皿の積み重ねで、多くのお客様のハートを掴んでいる。

