

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24日（月）日本橋「オー・グー・ドゥ・ジュール・メルヴェイユ」
10月26日（水）浅草「レストラン・オマージュ」
- 時間：各店舗ごとに開始時間が異なりますのでお問い合わせ下さい。
- 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 03-6202-1991（メルヴェイユ）
TEL 03-3874-1552（オマージュ）

<松本一平>

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。



<荒井昇>

1974年生まれ。都内レストランを経て渡仏。ル・クロ・デ・シーム、
オーベルジュ・ラ・フニエールなど星付きレストランでフランス料理の哲学を学ぶ。
帰国後、レストラン・オマージュを開業。
生まれ育った浅草で、日本ならではの、自分ならではのフランス料理を発信している。

