



2024年

10月25日(金)～

11月21日(木)

全国14都市 15会場にて開催予定

岩手	ホテルメトロポリタン盛岡
秋田	ホテルメトロポリタン秋田
宮城	ホテルメトロポリタン仙台
東京	セルリアンタワー東急ホテル
東京	株式会社ホテルオークラ東京
新潟	ホテルイタリア軒
石川	金沢東急ホテル
愛知	名古屋東急ホテル
兵庫	神戸ポートピアホテル
京都	レストラン「ラ・トゥール」
大阪	リーガロイヤルホテル大阪
広島	リーガロイヤルホテル広島
香川	ロイズ・グランメゾン
徳島	ザ・パンフィックハーバー
福岡	福岡サンパレスホテル&ホール

※会場によって開催日が異なりますので、ご注意ください。

エピキュロスとは

精神的快樂主義を説いた古代ギリシャの哲学者ですが、後世の学者たちが快樂を楽しむ思想として世に知らしめたためにエピキュリアン épicurien = 快樂主義者の定義となっています。



2024

エピキュロスの晩餐会

日本エスコフィエ協会 主催

1912年、近代フランス料理の祖オーギュスト・エスコフィエがフランス料理のすばらしさを知らしむるためにヨーロッパ37都市でディナーの同時開催を始めました。その後大戦などの影響で中断していましたが、2008年からエスコフィエの料理理念や技術を尊敬する世界の料理長達により「エピキュロスの晩餐会」が復活しました。

日本でも毎年開催を続けてきましたが、2019年より日本エスコフィエ協会の主催による新たな取り組みとして各地方の地元シェフ達による独自性を活かした晩餐会を開催し、地域の更なる活性化を目指します。

協会理念のフランス料理技術の伝承と普及・若手の人材育成とともに、フランス食文化の楽しみや歓びを晩餐会において、より多くの皆様に提供することを目的としています。選りすぐりのシェフ達の渾身の一品をお楽しみ頂くまたとない機会です。皆様のご参加をお待ちしております。

Disciples of Escoffier Japon

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine