



# GRAND CHAPITRE

日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール日本全国大会  
グラン・シャピートル

主催 日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会日本本部  
主管 日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会関東支部

この度、2010年度のグラン・シャピートルを下記のとおり開催いたします。10月1日(金)の前夜祭では、東京湾クルーズ「シンフォニー」でのウェルカム船上パーティ、翌2日(土)の認証式・ガラディナーでは、東京・渋谷の「セルリアンタワー東急ホテル」にて福田順彦総料理長によるフランス料理と、鉄人陳建一氏による中華料理の饗宴ディナーを企画いたしました。フランス国際本部および、海外からもご来賓をお迎え、盛大に行うべく準備をいたしておりますので、皆様お誘い合わせのうえご来臨賜りますようご案内申し上げます。

日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会  
日本本部会長 巻波 幸平  
関東支部会長 服部 幸應



## ウェルカム・パーティ (前夜祭)

東京湾クルーズ「シンフォニー」船上でのウェルカムディナー

10月1日(金)

18:00 受付開始  
19:00 出航  
21:30 帰航 (およそ150分の航海)

- ところ：東京湾クルーズ「シンフォニー モデルナ号」 会場：ポロネーズ 東京都港区海岸 2-7-104 TEL：03-3798-8295 日の出桟橋「シンフォニー」客船待合所
- 料金： 15,000円 (会員・ゲスト共に)
- 定員： 70名

- 着席ビュッフェスタイルのパーティです。平服でお越しください。
- メンバーはメダル着用ください。
- 別紙申込用紙に必要事項をご記入のうえ、9月22日までにFAXにてお申込みください。なお参加費は合計金額を同日迄にお振込ください。
- 恐れ入りますが、9月23日以降のキャンセルにつきましては参加費全額を申し受けますのであらかじめご了承ください。



## 認証式・ガラディナー

セルリアンタワー東急ホテル 福田順彦総料理長によるフランス料理と、鉄人 陳建一氏による中華料理の饗宴

10月2日(土)

17:30 受付開始  
18:00 認証式  
19:00 アペリティフ  
19:30 ガラディナー



- ところ：「セルリアンタワー東急ホテル」地下2階「セルリアンタワーボールルーム」 東京都渋谷区桜丘町 26-1 TEL：03-3476-3000
- 料金： 33,000円 (会員) 35,000円 (ゲスト)
- 定員： 150名

- 正餐スタイルです。タキシードまたはイブニングドレスをお願いします。
- メンバーはメダルを着用ください。
- 別紙申込用紙に必要事項をご記入のうえ、9月22日までにFAXにてお申込みください。なお参加費は合計金額を同日迄にお振込ください。
- 恐れ入りますが、9月23日以降のキャンセルにつきましては参加費全額を申し受けますのであらかじめご了承ください。

- 宿泊のご案内  
10月1日～2日の間、特別料金でお部屋を準備しております。予約の際に、「ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会のメンバー」とお伝えいただき、直接ホテルまでご連絡ください。

セルリアンタワー東急ホテル TEL 03-3476-3000 (代)		
シングルルーム	24,000円	(税・サ・朝食別途)
ダブルルーム	35,500円	(税・サ・朝食別途)
ツインルーム	32,000円	(税・サ・朝食別途)
スイートルーム	60,000円	(税・サ・朝食別途)



## グラン・シャピートル 2010 記念ピンバッジ販売

販売価格 2,000円(税込)

※グラン・シャピートル(10月1日、2日)会場の受付にて販売いたします。

この度、東京にて行われるグラン・シャピートル開催を記念して、オリジナルピンバッジを制作いたしました。販売にあたって、シェーヌ・デ・ロティスール協会フランス国際本部で積極的に行われているチャリティー事業「ACCR」への寄付金1,000円も含まれています。

「ACCR」とは… Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs の略です。シェーヌの騎士道精神である、友愛と善意という共通の精神で世界的に繋がる国際的美食協会として、恵まれない子供たちを助けることが目的です。2008年1月2日にパリ市警に食の援助(Food Aid)チャリティー団体として公式に登録しました。最初のプロジェクトは、エジプトにて、貧困にあえぐ子供達に、毎日一杯の牛乳を…、をコンセプトに始まりました。続いて南アフリカにおいて、失業、犯罪、エイズ蔓延などの犠牲者の子供達に、毎日1ボールのスープを…、というコンセプトで始まりました。さらに、成長していく子供たちに、教育を受けさせる、特に南アフリカにあるIKUSASAクッキングスクールにて料理人を育成するプロジェクトも始まりました。

