



Pâtissier
Hirase Shoko

L'aube Chef
Imahashi Hideaki

logue Chef
Kitamura Tomokazu

Executive Sommelier
Ishida Hiroshi

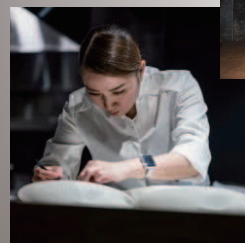
VILLA SANTORINI 20th Anniversary Event



L'aube × logue Special collaboration



ヴィラサントリーニ 20 周年記念イベント第 2 弾は
六本木 レストラン L'aube 今橋英明シェフをお迎えし
logue 北村友和シェフとの初コラボを開催いたします。
高知の食材を中心に二人のシェフによる珠玉の創作メニューはもちろん
Gault&Millau ベストパティシエ賞受賞の平瀬祥子氏によるデセール、
全日本で 3 度の優勝、2000 年世界最優秀ソムリエコンクール第 3 位
L'aube エグゼクティブソムリエ、石田 博 氏セレクトのペアリングも加わり
まさに夢の饗宴が高知で実現いたします！
一日限りの、とびきり贅沢な時間をぜひお楽しみください。



■ 日時：2025 年 9 月 2 日 (火)
昼の部 受付 11:00 開宴 11:30
夜の部 受付 18:00 開宴 18:30

■ 会場：VILLA SANTORINI logue (ローグ)

■ 会費：お一人様 ¥ 40,000 税・サービス料込
今橋シェフ、北村シェフ、平瀬パティシエのコラボフルコース
石田エグゼクティブソムリエセレクトのペアリング

■ 定員：昼の部、夜の部 各先着 20 名様

お申し込み後、事前お振込みをお願いいたします。
会費のお支払い確認が取れましたらご予約確定となります。
振込手数料はご負担いただけますようお願いいたします。
【振込先】四国銀行 帯屋町支店 普通 5170288 ヴィラサントリーニ

■ 無料送迎バス 得月楼前出発 昼の部 10:30 / 夜の部 17:30

■ ご宿泊プランもございます 詳しくはお問合せください。



↑ tablecheck よりお申込み

お申込み、お問合せ
ヴィラサントリーニ TEL 088-856-0007
〒781-1165 高知県土佐市宇佐町竜 599-6