



Patissier
Hirase Shoko

L'aube Chef
Imahashi Hideaki

logue Chef
Kitamura Tomokazu

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ザート

L'aube エグゼクティブソムリエ、日本ソムリエ協会副会長も務める石田博氏セレクトのペアリングと

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 (木)

- ・ 昼の部 受付 11:30 開宴 12:00
- ・ 夜の部 受付 18:00 開宴 18:30

■会場：VILLA SANTORINI logue (ローグ)

■定員：昼の部、夜の部 各 20 名

■会費：¥40,000

※ご参加確定後 事前お振込みをお願いいたします。

四国銀行 帯屋町支店 普通 5170288 ヴィラサントリーニ

■無料送迎バスあり 得月楼前出発 昼の部 11:00, 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。

※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



Resort Hotel

VILLA SANTORINI

