

2026 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、フランス料理の素晴らしさを世界に広めるため、ヨーロッパ37都市で同時開催した晩餐会を起源とする「エピキュロスの晩餐会」。世界大戦などにより一時中断しましたが、2008年に世界各国のエスコフィエの理念を受け継ぐシェフたちによって復活し、日本では2019年より日本エスコフィエ協会の主催のもと、各地のシェフが地域の特徴を生かした晩餐会を開催しています。

フランス料理技術の伝承と普及、若手人材の育成、そしてフランス食文化の魅力をより多くの皆様にお届けすることを目的とした本イベントは、「エピキュロス」の名の由来である、美食と豊かな人生を楽しむ精神を受け継ぐ晩餐会です。

選りすぐりのシェフたちがこの日のために腕を振るう特別な一皿とともに、至福のひとつときをお楽しみください。



2026年

10月21日(水)～

11月19日(木)

全国19都市 24会場にて開催予定

北海道	札幌グランドホテル
青森	八戸プラザホテル
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
山形	山形グランドエルサン
東京	セルリアンタワー東急ホテル
東京	オークラ東京
埼玉	La Sincérité ラ サンセリテ
新潟	ホテル日航新潟
愛知	名古屋観光ホテル
石川	ANAクラウンプラザホテル金沢
京都	ホテルグランヴィア京都 「源氏の間」 「ビュー&ダイニング コトシエール」
大阪	大阪ステーションホテル
大阪	リーガロイヤルホテル大阪
大阪	ホテルグランヴィア大阪
兵庫	神戸ポートピアホテル
広島	リーガロイヤルホテル広島
香川	グランメゾン ロイズ
徳島	ザ・パシフィックハーバー
愛媛	創作 Restau Sabrina サブリナ
愛媛	欧風レストラン SHINOHARA
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。



Disciples Escoffier Japon

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine

※詳細、お申込については裏面をご覧ください。

エピキュロスの晩餐会

Niigata
新潟

ホテル日航新潟

日本海、越後平野、豊かな水と風土に育まれた新潟の恵みを、フランス料理の技法で表現。
新潟市内の5つのホテルより日本エスコフィエ協会の会員シェフが集い、
エスコフィエの精神に敬意を込めて、一夜限りの晩餐会をお届けいたします。

Menu

*Chaud-froid de Saint-Pierre à la mousseline truffée,
pomme de Saado en accent et gelée parfumée au cidre*
新潟県産マトウダイのショーフロワ仕立て トリュフ風味のムースリース
佐渡りんごのアクセント シードル風味のジュレを添えて
[ホテルオークラ新潟 筒井 大輔 総料理長 担当]

Jambon cru YUKIMURO et figues
南魚沼で雪室熟成させた生ハムと無花果
[新潟グランドホテル 川瀬 誠 総料理長 担当]

Consommé de Crevettes "Nanban" et feuilleté de Crevettes "Nanban" et herbes
南蛮海老のコンソメスープ 南蛮海老とハーブのパイ包み添え
[ホテル日航新潟 渡部 孝 洋食料理長 担当]

Filet de turbot et épinards en galette de sarrasin, à la bretonne
平目と江口産ほうれん草のそば粉のクレープ包み ブルターニュ風
[ANAクラウンプラザホテル新潟 田村 宏晃 総料理長 担当]

granite de "Nagano purple"
阿賀野市産 長野パープルのグラニテ

Steak de bœuf "MURAKAMI" et flan de foie-gras au "Kinuotome"
Sauce vin rouge et crème de maitake blanc
村上牛サーロインステーキ 帛乙女に入れたフォワグラフランと共に
岩の原葡萄園 深雪花の赤ワインソースと新潟県産白舞茸クリームの2種のソース
[ホテル日航新潟 渡部 孝 洋食料理長 担当]

Nougat glacé parfumé au "ETIGOSAMURAÏ" accompagné de divers fruits de Niigata
魚沼の玉川酒造越後武士のスガークラッセ 新潟の様々なフルーツと共に
[ホテルイタリア軒 関本 拓夫 総料理長 担当]

Café et mignardise
コーヒーと小菓子

Pain et Beurre
パンとバター



渡部 孝
ホテル日航新潟
洋食料理長



田村 宏晃
ANAクラウンプラザホテル新潟
総料理長



川瀬 誠
新潟グランドホテル
総料理長



関本 拓夫
ホテルイタリア軒
総料理長



筒井 大輔
ホテルオークラ新潟
総料理長

日 時 2026年10月27日(火) 受付18:30～ / 開宴19:00～

開催場所 ホテル日航新潟 4階 宴会場「朱鷺」

料 金 22,000円 (ワイン・ソフトドリンク・消費税・サービス料込)

ご予約 ご予約はこちら お問合せ: 025-241-0808

宴会予約(平日:10:00～17:00)



※ご予約はオンラインにて承ります。
※お支払いは、ご予約時のクレジット決済となります。
※ご予約後の取り消しに伴うご返金には応じかねます。

ホテル日航新潟

〒950-0078
新潟県新潟市中央区万代島5-1
TEL:025-240-1888

