

松永六感オープニング記念  
3月6日限定！



あなたの五感を整える

# 野菜と発酵の精進ディナー

NYのミシュラン星付き精進料理レストラン「嘉日-Kajitsu-」でGM兼副料理長を務め、現在はNYと京都を拠点に日本食の魅力を発信する中東篤志氏と、内科医、味噌ソムリエ、野菜ソムリエ、メディカルフード研究家と多彩な顔を持つ関由佳氏を迎え、野菜と発酵をテーマにした精進料理ディナーをご用意。  
松永六感のコンセプト「五感の先をひらく」の様々な発見のある食体験になるはずです。お見逃しなく！

日時 令和2年3月6日（金）18:30スタート

場所 松永六感 藤屋（福井県小浜市門前9-4）

内容 野菜と発酵の創作精進コース（8品）＋ドリンクペアリング

【ご予約方法】

＜宿泊の方＞（5組様限定！）

松永六感 藤屋 HPよりご予約ください。

<https://www.matsunagarokkan.com>

（料金はお部屋により異なります。）

＜お食事のみをご希望の方＞（10名限定！）

料金10,000円（税込）

松永六感 藤屋までお電話ください。

TEL 0770-57-1528

## 中東 篤志

京都市生まれ。代々料亭を営んでいる家系に生まれる。12歳の頃から、父である京都の名店「草喰なかひがし」の主人・中東久雄氏のもとで料理を学び始める。

高校卒業後、アメリカへ移住し、6年間に渡り、ニューヨークにある精進料理店『嘉日（Kajitsu）』の副料理長兼GMを務める。その後、海外への日本食文化発信に専念するためにOne Rice One Soup Inc.を設立し、現在は京都とニューヨークを拠点に日本食のポップアップイベントの企画や飲食店のプロデュースを手がけている。「松永六感」の食事を監修。

## 関 由佳

専門は予防医学、栄養療法。学生時代から予防医学に興味があり、野菜を多く使った料理を得意とし野菜ソムリエの資格を取得。2013年にNYの料理専門学校に留学しChef's Trainingディプロマ取得、その後約半年間ミシュラン星つきレストランや精進料理店などでインターン後帰国。現在は岡山大学大学院で腸内環境と発酵豆の研究をしながら、メディカルフード料理研究家としても活動している。

