

東三河からベルギーへの架け橋



Buffet & Drinks
Free chocolate tasting

Afternoon Tea

ベルギー王国 ショコラティエ オリヴィエ・ウィレムス 特別来訪イベント

Olivier Willems

オリヴィエ・ウィレムス
2021年、レストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」の
「ショコラティエ・オブ・ザ・イヤー」を受賞

Enjoy our chocolate.
Olivier

2024.10.22 (火)

12:00 - 14:00 (受付開始 11:30)

料金 お一人様 ¥4,000 (税サ込)

内容 ビュッフェスタイル&ドリンク、新作チョコレート試食*
*チョコレートは無料提供となっております

THE GARDEN RESTAURANT & BAR

ホテルアークリッシュ豊橋 3階 (愛知県豊橋市駅前大通1丁目55)

ご予約・お問い合わせ — THE GARDEN (定休日:日曜 / 火曜)

0532-51-1118

お電話かQRコードにてご予約ください



A SPECIAL CHOCOLATE TASTING EVENT

Afternoon Tea



こだわりの

みかわ素材

もつかった



× プラリネ
チョコレート



Chef

Takeshi Imazato 総料理長 今里 武



2008年ホテルアークリッシュ豊橋 開業時の「RESTAURANT KEI」料理長などを経て、2014年に総料理長に就任。開業より創り上げてきた、素材の良さを最大限に引き出す五感で愉しめる料理と、豊橋・東三河の豊潤な山海の幸を使った「地産地消」のコンセプトを継承。現在は、フードビジネスの人材発掘や育成を図る「東三河フードバレー構想」のもと、2021年11月開業の「em CAMPUS FOOD」の料理監修、em CAMPUSの6階に位置する屋上農園での農民芸術創造倶楽部との連携などを通じ、東三河の食と農の持続的な成長を目指す取り組みを続けている。

Tea

Akira Abe 奥三河蒸溜所 阿部 晃



1992年から世界各地の精油を輸入し、国内で自社化粧品製造。自社で成分分析を実施し、各大学と香り研究や商品開発を行う。2019年『奥三河蒸溜所』を新都市に開設。蒸留器製造もを行い、国内精油の品質向上に取り組む。化粧品、雑貨の製造商品化までを行い愛知県内にアロマテラピーを体験できる工房、ショップVALORE、カフェなど「生活とアロマを繋げる事業」を展開している。

Chocolatier

Olivier Willems ショコラティエ オリヴィエ・ウィレムス



13歳からパンとお菓子作り、チョコレートの勉強を始める。22歳になる直前に自分の店を持ち、チョコレートへの情熱を持ち続けて30年余り。ショコラティエとしてのブランドを次のレベルに引き上げるため、日本の食材に興味を持ち、今回、特別に新作チョコレートを開発。2017年ユニークな作品の「the Poppelou Rocks」は「最も革新的なベルギーのプラリネ」との称号を獲得。2021年、レストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」のショコラティエ・オブ・ザ・イヤーを受賞。ベルギー王室の避暑地として有名な北海に面しているオステンドという街に、2店舗のチョコレート専門店を運営している。
<https://olivierwillems.be/en/>

ご予約・お問い合わせ：THE GARDEN (定休日:日曜 / 火曜) 0532-51-1118



<MIZU>とは
ベルギーと日本の架け橋になりたい!
愛知県をはじめとする、こだわった食材を
通して日本の食文化を紹介している
#foodelicious #healtyfood

