

INTRODUCTION of THE CHEF

このたびイリゼに素晴らしいシェフが就任いたしました。
2021年5月下旬より新しいシェフのメニューを始動いたします。
ヨーロッパを中心に活躍したその腕前をぜひご賞味ください。



イリゼ料理長

鷗鷗 進 Susumu SASAKI

1970年生まれ。1991年より大阪のフランス料理店エプヴァンタイユ、ビストロヴァンサンクで料理人を始める。1997年より渡仏し、約20年間ヨーロッパ各地にて研鑽を積む。なかでもスイス国内でミシュラン星の無いレストランで大いに腕を振るい、3つ星獲得という快挙に貢献した。2021年より現職に至る。



ヨーロッパでの経歴店舗

※M=ミシュラン/G=ゴー・ミヨ

- ・ Restaurant Champ-pitet  G16p
- ・ Restaurant La côte d'or Bernard Loiseau   M★★★★ / G19p
- ・ Restaurant Amphyclès   M★★★ / G17p
- ・ Restaurant Maximin   M★★★ / G17p
- ・ Restaurant Les Santons de Moustiers   M★ / G16p

- ・ Restaurant Fredy-Girarde  M★★★★ / G19p
※シェフ・ド・パルティエとして勤務し、後に副料理長に就任

- ・ Auberge du Soleil  G14p
※料理だけでなく、経営、財務管理などを学ぶ。また料理教室、出張料理も経験する

- ・ Restaurant Cheval Blanc  M★★★★ / G19p
※副料理長として入社。ミシュラン星の無いこのレストランを★★★★
ゴー・ミヨ19点（最高ポイント）まで獲得する。