

APGF 賞味会



真夏のガストロノミー à Kyoto 2026

～ Gastronomie en pleine d'été à Kyoto 2026 ～



滝本 将博
La Biographie...
オーナーシェフ

小霜 浩之
真白
シェフ

林 啓一郎
フォションホテル京都
総料理長

川村 明浩
maison de charcuterie M
シェフ

山本 晃平
パレスホテル東京
APGF 副会長



日時

2026年8月5日(水) 18:30 開宴 (18:00 受付開始)

開催場所

フォションホテル京都

〒600-8027 京都府京都市下京区難波町 406 TEL: 075-751-7711

料金

¥25,000 APGF 会員

¥28,000 ビジター ※いずれもドリンク / 消費税 / サービス料込み

お申込み

[申込方法1] 右の QR コードより専用申込フォームにてお申込みください

[申込方法2] 裏面の申込用紙より FAX 又はメールにてお申込みください



40名様
限定



異なる業態のトップランナーが魅せる、夏の美食の饗宴

ガストロノミー、ホテル、シャルキュトリー。
フランス料理の第一線でそれぞれ異なる世界を牽引するトップシェフたちが集結し、
各氏のオリジナリティが光る「夏」をテーマにした特別な一皿を紡ぎます。
関西が誇るメートル・ド・テルの洗練されたサービスとともに、料理と空間が響き合う、
この日限りの極上のひとときをご堪能ください。

レストラン発祥の地フランス・ガストロノミーはお皿の上だけではなく。
APGF は本年夏、フランスレストラン文化の正統を楽しみ、食を愛する人たちの交流を深める賞味会を開催いたします。
料理とサービス、そして食べ手の三者がそろって作り出す特別な時間を分かち合いましょう。
皆様のご参加をお待ちしています。

フランスレストラン文化振興協会 (APGF)
会長 大沢 晴美

晚餐会のお申込は専用フォームへ <https://x.gd/Ls0ky>



※お申込・お支払いまで一括で完了出来る、左記フォームのご利用が便利です。
(クレジットカード、コンビニ払い、ペイジー払いがお選びいただけます)
フォーム利用が難しい方は下記 FAX でも受付ております。折り返し、事務局よりご連絡いたします。

《注意事項》 ※1週間前以降のキャンセル、及びご連絡のない場合は全額のキャンセル料を申し受けます。
※イベントの性質上、お席は相席となる場合がございます。また写真撮影が入りますので、ご了承ください。

《申込書》 FAX ▶ (03) 6800-5632 Mail ▶ office@apgf.jp

※専用フォームより申込をされない方のみ、必要事項をご記入の上ご返送ください。

フリガナ		
お名前		
ご住所	〒	
TEL		
メールアドレス		
勤務先		役職・所属部署など
人数	APGF 会員 _____ 人	※同伴者がいる場合は全員分のお名前をご記入ください
	ビジター _____ 人	_____
備考		

一般社団法人フランスレストラン文化振興協会(APGF)

E-mail : office@apgf.jp

HP : <https://www.apgf.jp/>

