



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

# Grand Chapitre Japon 2024 à Hokkaido

Sapporo, du 7 au 9 Octobre 2024



# MESSAGE DU BAILLI DÉLÉGUÉ DU JAPON

日本本部会長 ごあいさつ

## Koji Fukuda



平素より日本ラ・シェヌ・デ・ロティスール協会の運営にご理解とご協力を賜り誠にありがとうございます。本年度のグランシャビートル（全国大会）は、6年ぶりに北海道支部主管で開催する運びとなりました。松原会長の心温まるおもてなしと、北海道の素晴らしい食材によるお料理を堪能できる3日間のこのイベントに、是非とも一緒にたくさんお誘い申し上げます。10月8日は京王プラザホテル札幌にて新入会員と昇格会員のインダクションを執り行います。是非とも日本全国の会員、そして海外からの会員皆様のお越しをお待ちしております。

日本ラ・シェヌ・デ・ロティスール協会  
日本本部会長 福田 耕治

I wish to express my gratitude to all members of La Chaîne des Rotisseurs of Japan for kind cooperation and support.

I am delighted to announce that this year's Grand Chapitre of Japan will be held in Sapporo organized by the Bailliage de Hokkaido from 7 to 9 October 2024. World-renowned for its fresh seafood, dairy products and produce, guests will be able to enjoy the fabulous cuisine and beauty of this pristine area. On Tuesday, October 8th, an induction ceremony will be held welcoming new members at the Keio Plaza Hotel Sapporo. Mr. Ryoji Matsubara, Bailli Provincial of Hokkaido welcomes your attendance at this three day event which will allow you to experience the deliciousness and beauty of Hokkaido region. Vive La Chaîne!

Bailli Délégué du Japon  
Koji Fukuda

福田 耕治

# MESSAGE DU BAILLI PROVINCIAL DE HOKKAIDO

北海道支部会長 ごあいさつ

## Ryoji Matsubara



このたび 2024 年度のグランシャピートルを 10 月 7 日から 9 日までの 3 日間にわたり札幌市で開催させていただくことになりました。北海道支部は 2011 年 10 月 23 日に設立され、本年度で 13 年を迎える最も新しい支部です。前回は 2018 年 10 月 4 日から 6 日まで担当させていただきましたので、当地では 6 年ぶりの開催となります。北海道の秋の味覚を充分ご堪能いただけるよう、和洋中の名店でお食事を用意させていただきました。国内外から多くの会員、ゲストの皆様にご参加いただけることを、北海道支部会員一同心からお待ちしております。

We are pleased to announce that the 2024 Grand Chapitre will be held in Sapporo, Japan, over three days from 7 to 9 October. The Hokkaido Bailliage was founded on 23 October 2011 and is the newest Bailliage in Japan, celebrating 13 years this year. The last time we were in charge of Grand Chapitre was from 4 to 6 October 2018, so it will be the first time in six years that the event has been held in our region. We have prepared a fine dining at a renowned Japanese, Western and Chinese restaurant so that you can fully enjoy the autumn flavours of Hokkaido. The members of the Bailliage of Hokkaido look forward to welcoming many chaine members and guests from Japan and all over the world.

日本ラ・シェーム・デ・ロティスール協会  
北海道支部会長 松原 良次

Bailli Provincial de Hokkaido

**Ryoji Matsubara**

松原 良次

# WELCOME DINNER

2024年10月7日(月) ウェルカムディナー

## Monday, October 7th



前夜祭のウェルカムディナーでは、自慢の北京ダックをはじめとする「海の幸・山の幸」の美食の数々を 札幌屈指の中国料理店「美麗華」でご堪能ください。「プレミアホテル -Tsubaki- 札幌」は豊平川のほとりにあるラグジュアリーホテルで、3階にある店内は中国の調度品や格子が趣を添える空間。「ミシュランガイド北海道2012 特別版」にも掲載された本格な中国料理で皆様をお迎えいたします。

### PREMIER HOTEL -Tsubaki- SAPPORO CHINESE RESTAURANT "BIREIKA"

プレミアホテル -Tsubaki- 札幌 「中国料理 美麗華」

札幌市豊平区豊平4条1丁目1番1号 TEL 011-842-6651

受付 17:30

開宴 18:00

参加費：会員 26,000 円 ビジター 30,000 円

服装：スマートカジュアル、シェーヌリボン



メニューとシェフのプロフィールはこちら

## MENU

焼物入り前菜盛り合わせ  
ASSORTED APPETIZERS

ふかひれの姿煮 上湯ソース  
BRAISED SHARK FIN SOUP

イセエビのトリュフ風味と  
海老味噌入りグラタン  
TRUFFLE FLAVORED JAPANESE SPINY LOBSTER  
AND TOMALLEY SAUCE GRATIN

美麗華自慢の北京ダック  
SPECIALTY PEKING DUCK IN BIREIKA STYLE

十勝和牛のトウチソース炒め  
STIRFRY HOKKAIDO TOKACHI BEEF  
WITH BLACK BEANS SAUCE

蟹つくしのあんかけ炒飯  
CRABMEAT FRIED RICE WITH STARCHY SAUCE

デザート二種  
TWO KINDS OF HOTELMADE DESSERTS

メニュー内容は食材の入荷により変更になる場合があります



## WINE

アンドレ クルエ シルバー BRUT ナチュラル (泡)  
ANDRE CLOUET SILVER BRUT NATURE

ドメヌ・ド・ラ・トゥール  
モンタニー プルミエクリュ 1990 (白)  
DOMAINE DE LA TOUR MONTAGNY 1ER CRU 1990

シャトー・ムーラン・オーラロック 2012 (赤)  
CH. MOULIN HAUT LAROQUE 2012

大越 紹興貴酒  
SHAOXING RICE WINE

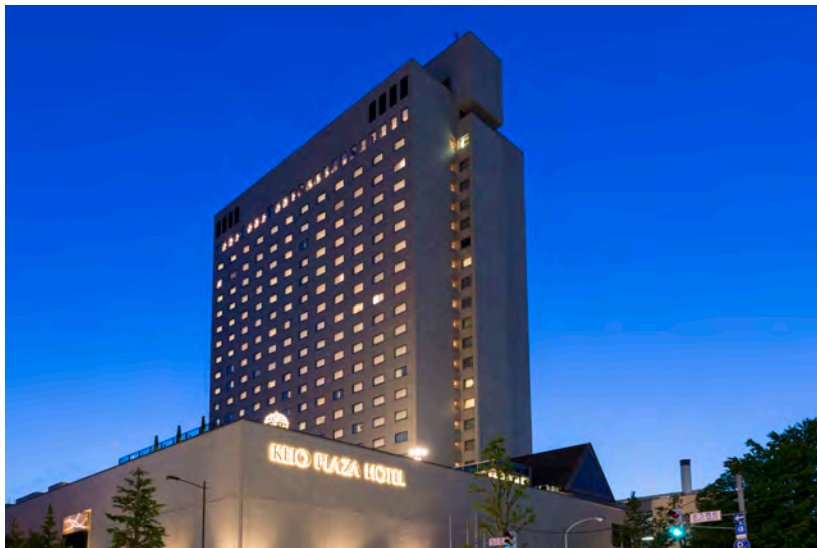




# INDUCTION & GALA DINNER

2024 年 10 月 8 日 (火) 認証式・ガラディナー

## Tuesday, October 8th



開業 42 年目を迎えた京王プラザホテル札幌にて認証式とガラディナーを行います。認証式では、新会員と昇格、OMGD のインダクションを執り行います。ガラディナーでは、坂下総料理長による正統派フランス料理を。北海道の大地と豊かな海の魅力あふれるフルコースと、国産フロマージュにもご期待ください。

### KEIO PLAZA HOTEL SAPPORO

#### 京王プラザホテル札幌

札幌市中央区北 5 条西 7 丁目 2-1 TEL 011-271-0111

受付 17:30

認証式 18:00

ガラディナー 18:30

参加費：会員 38,000 円 ビジター 43,000 円

服装：正装（タキシード / イブニングドレス）、シェーヌリボン



メニューとシェフのプロフィールはこちら

## MENU

カナッペ各種  
DIFFÉRENTES CANAPÉS

蝦夷鮑コンフィに  
軽く燻製した帆立貝と牡丹海老のタルタル  
CONFIT D'ORMEAU ET TARTARE DE SAINT-  
JACQUES ET CREVETTES

サラマ黒牛テールのコンソメスープ  
パイ包み焼き  
CONSOMMÉ QUEUE DE BOEUF "SAROMA" EN CROÛTE

日高産鮭“銀聖”と  
厚岸産あさりのナージュ仕立て  
SAUMON "GINSEI" ET CLAM À LA NAGE

蝦夷鹿肉のロティ アロニア入りソース  
グランヴヌール  
CHEVEREUIL RÔTI SAUCE GRAND-VENEUR

世界3位のフロマジェ長原ちさとセレクト  
道産チーズプラトー  
PLATEAU DE FROMAGES JAPONAIS (HOKKAIDO)  
PRÉPARÉ PAR CHISATO NAGAHARA

シャインマスカットと北海道産ワインのアス  
ピック 土別産フランボワーズのソルベ添え  
ASPIC AU MUSCAT BRILLANT  
ET SORBET AU FRAMBOISES

小菓子  
MIGNARDISES

コーヒー  
CAFÉ

パンとバター  
PAINS ET BEURRE

メニュー内容は食材の入荷により変更になる場合があります

## WINE

パイパー・エドシック エッセンシエル  
by 京王プラザホテル (泡)  
PIPER-HEIDSIECK ESSENTIEL BY KEIO PLAZA HOTEL

ルイ・ジャド ブイイ・フュイッセ 2022 (白)  
LOUIS JADOT POUILLY-FUISSÉ 2022

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ  
オマージュ ア マリリン 2017 (赤)  
CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE  
HOMMAGE À MARYLINE 2017



 KEIO PLAZA HOTEL SAPPORO

# FAREWELL LUNCH

2024年10月9日(水) フェアウェルランチ

## Wednesday, October 9th



北海道の迎賓館として70年の歴史を持つ高級料亭「エルム山荘」の伝統を受け継ぐ「エルムガーデン」には広大な日本庭園があり、秋の紅葉も楽しめます。最終日は地産地消の北海道産の食材を使った日本料理と豪華ワインのペアリングをお楽しみください。

### TRADITIONAL JAPANESE RESTAURANT "ELM GARDEN"

#### 料亭レストラン「エルムガーデン」

札幌市中央区南13条西23丁目5-10 TEL 011-551-0707

受付 11:30

開宴 12:00

参加費：会員 22,000円 ビジター 25,000円

服装：スマートカジュアル、シェーヌリボン





ワインとのマリアージュメニューと  
シェフのプロフィールはこちら

## MENU

### <先 付>

真たちと黒トリュフの茶碗蒸し  
CHAWANMUSHI WITH ABALONE AND BLACK  
TRUFFLE WITH COD MILT

### <前菜盛合せ>

蝦夷鹿 ヒトビロ醤油  
YEZO SIKA DEER (VENISON) WITH ALPINE LEEK SOY SAUCE  
倶知安じゃが五四〇  
KUTCHAN JAGA 540 (HOKKAIDO BRAND POTATO)  
生うに胡麻豆腐  
URCHIN AND GOMA (SESAME) TOFU (SOY CAKE)

### <お 椀>

石狩羊のつみれ椀  
ISHIKARI LAMB SOUP

### <お造里>

噴火湾産松川鰯 ポン酢和え  
MATSUKAWA-KAREI (BARFIN FLOUNDER)  
WITH PONZU SAUCE

### <焼物>

根室産銀宝 海老味噌仕立て  
GIMPO (GUNNEL) WITH SHRIMP PASTE AND MISO

### <中皿>

蝦夷松のグラニテ  
GRANITE OF EZO PINE

### <強肴>

滝川産鴨の燻製と大根重ね盛り  
SMOKED DUCK AND LAYERED DAIKON RADISH

### <食事>

鮭いくらごはん  
COOKED RICE WITH SALMON AND SALMON ROE

### <甘味>

モンブラン・ブランマンジェ  
MONT-BLANC BLANC-MANGER



# REGISTRATION & PAYMENT

## お申し込みとお振込先



### 【お申し込み】

ご参加希望の方は、以下の URL または QR コードにアクセスしていただき、9月13日(金)までにお申し込み、同日までに参加費をお振込ください。参加費の振込確認をもって受付完了とさせていただきます。万が一キャンセルの場合は9月27日(金)までにご連絡をお願いいたします。それ以降はご返金できませんのでご了承ください。

### REGISTRATION

For links to the registration form, access the website or scan the QR code with your smartphone and complete the registration form by 13th September. Participation is confirmed upon receipt of funds. No refunds will be issued after 27th September.

[bit.ly/4eBg8m3](https://bit.ly/4eBg8m3)



### 【振込先】

北海道銀行 本店営業部

店番号：101 預金種目：普通預金

口座番号：3145423

名前：ニホンラ シエヌ デ ロテイスールキョウ  
カイ ホツカイドウシブ

※お振込みの際は、必ず参加申込名でお願いいたします(会社名ですと確認が取れません)

### BANK TRANSFER

Banking details are as follows:

HOKKAIDO BANK (HEAD OFFICE)

Address: 4-1 Odori Nishi, Chuo-ku,

Sapporo, Hokkaido 060-0042 Japan

Account Number: 101-3145423 (Saving Account)

Account Name: La Chaine des Rotisseurs

Bailliage Provincial de Hokkaido Japon

SWIFT Code: HKDBJPJT

# ACCOMODATIONS & INQUIRY

## ホテル宿泊と問い合わせ



### 【ホテル宿泊】

グランシャピートル開催に際しまして、2024 年 10 月 7 日（月）～ 9 日（水）の期間中に京王プラザホテル札幌にロティスール協会のイベントのためにお部屋を特別価格にてご用意いただきました。ご宿泊をご希望の方は、宿泊申込書にて、9 月 20 日（金）までに FAX にて送信をお願いします。

★各日、20 室限定となっておりますのでお早めに★

### ACCOMODATIONS

Special rates are available for stays at “KEIO PLAZA HOTEL SAPPORO” between Monday 7th October and Wednesday 9th October 2024 for Grand Chapitre attendees. For those interested, please complete the registration form and send via FAX by 20th September.

★ Limited to 20 rooms per day ★

### 【お問い合わせ】

日本ラ・シェヌ・デ・ロティスール協会  
北海道支部 事務局

TEL : 011-271-3203

（京王プラザホテル札幌 / 担当：宮谷）

[chaine.hokkaido@gmail.com](mailto:chaine.hokkaido@gmail.com)

<http://rotisseurs-hokkaido.jp/>

### INQUIRY

In case you have any questions concerning the registration, please contact;

La Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage Provincial de Hokkaido

TEL : +81-11-271-3203

c/o KEIO PLAZA HOTEL SAPPORO(Mr.Miyatani)

[chaine.hokkaido@gmail.com](mailto:chaine.hokkaido@gmail.com)

<http://rotisseurs-hokkaido.jp/>

# La Confrerie de la Chaine des Rotisseurs Bailliage de Hokkaido

c/o Keio Plaza Hotel Sapporo

2-1, North 5 West 7, Chuo-ku, Sapporo, Hokkaido, 060-0005, Japan

TEL +81-11-271-3203 E-MAIL : [chaine.hokkaido@gmail.com](mailto:chaine.hokkaido@gmail.com)

<http://rotisseurs-hokkaido.jp/>

グランシャピートルのご案内は Website からご覧いただけます



日本語



English