

ty

tateru
yoshino

2018.11/23 fri ~ 25 sun

Tateru Yoshino Special fair

吉野 建 スペシャルフェア @軽井沢

日 程：11月23日(金) 24日(土) 25日(日)

※23日はディナータイムのみ

場 所：「ホテル鹿島ノ森」長野県 軽井沢

ご提供内容：

ランチコース ¥8,000、¥10,000、¥20,000

ディナーコース ¥20,000 (税・サービス料10%別)

お飲物は、吉野シェフとレストラン タテル ヨシノ が
セレクトするワイン(ボトル、ペアリング)をご用意
しております。

営業時間：

ランチ 11:30~14:00 (L.O) / ディナー 17:30~20:30 (L.O)

ご 予 約：

ご希望の日時と人数をホテル宛にご予約ください。

tel. 0267-42-3535 ホテル鹿島ノ森(代表)



ホテル 鹿島ノ森

〒389-0102
長野県北佐久郡軽井沢町
軽井沢 1373-6

吉野 建

1979年に渡仏、「アルケストラート」「トロアグロ」「ジャマン」などの名だたる
レストランで修行の後帰国し1989年小田原に「ステラ マリス」をオープン。
フランス料理への情熱から再度、渡仏。

1997年パリに「ステラ マリス」を開店。

1998年 エスコフィエのレシピを元に「テット・ド・ヴォー 海ガメ風」を再現し
仏誌『ル・モンド』に取り上げられ、フランス全土で評判となる。

2000年 優れた野ウサギ料理に与えられる「リエーブル・ア・ラ・ロワイヤル」
最優秀賞を獲得。2006年には『ミシュラン・ガイド・フランス 2006年度版』で
1つ星を獲得。(2013年度版まで継続して星を保持)

日本では2003年「レストラン タテル ヨシノ 芝」、「レストラン タテルヨシノ 汐留」、
2008年「レストラン タテル ヨシノ 銀座」を開店しそれぞれ「ミシュランガイド
東京」で星を獲得している。

現在は、東京・銀座「レストラン タテル ヨシノ 銀座」、東京・汐留
「タテル ヨシノ ビズ」を中心に、精力的に多数の店舗をプロデュース。

和歌山「オテル・ド・ヨシノ」

香川・直島「テラスレストラン海の星 Etoile de la mer」

東京・広尾「ラトルチュ」

大阪・ANAクラウンプラザホテル内「メゾン タテル ヨシノ」

2010年フランス農事功労章(シュヴァリエ)を叙勲。

2016年フランス農事功労賞受賞者協会(MOMAJI)の理事に就任。