

全米一予約がとれないレストラン“The French Laundry”での実績からサンフランシスコで最も注目されているミシュラン2つ星レストラン「Benu」のエグゼクティブ スーシェフに就任した渡辺が贈る2ヶ月間限定のフルコースディナー

# 渡辺賢紀 チミケップへの誘い

開催期間 8月、9月限定

ディナーコース

旬の食材をお楽しみください

お一人様…… **¥15,000**  
(税込・税別)

シェフ厳選ワインプラン

渡辺が厳選したワインをお楽しみください

お一人様…… **¥21,000**  
(税込・税別)

完全  
予約制

送迎サービスもごさいます(要予約)

■ ノーザンアークリゾート 17:15発  
北見駅前 17:30発 ~ チミケップホテル 18:15着



## CHIMIKEPP HOTEL

HOKKAIDO

網走郡津別町沼沢204 TEL.0152-77-2121

[www.chimikepp.co.jp](http://www.chimikepp.co.jp)

渡辺 賢紀

フランス リオン地方のミシュラン2つ星レストラン「Auberge de l'ile」でChef de Partieとして2年。カリフォルニア ナババレーのミシュラン3つ星レストラン「The French Laundry」で2年研鑽を重ねスイスでも活躍。そして今、最も話題のサンフランシスコのレストラン「Benu」の開業をExecutive Sous Chefとして見事に成功させた渡辺の文字通り旅をしてでも食事をする価値があるミシュランの世界をこの夏、チミケップホテルでご堪能下さい。

