

『第73回 プロスペール・モンタニエ
フランス料理 国際コンクール』

日本代表
鹿島 匡人シェフ
準優勝

世界のフランス料理界において、格式が高く権威のある大会
『プロスペール・モンタニエ フランス料理 国際コンクール』に、
シェフ鹿島 匡人が日本代表(1名)として出場いたしました。

先日1月15日にフランス・パリで行われた世界大会決勝は
予選を勝ち抜いた6名で行われました。
6名のうち4名がミシュランで星付きのレストランに勤務しており、
過去最高レベルでの戦いでしたが、見事、準優勝という快挙を成し遂げました。

世界に認められたシェフ鹿島の料理をレストラン ル・ドームでご堪能ください。

Profile

鹿島 匡人シェフ / Kashima Masato

- 1983 年 鹿児島県垂水市生まれ / 40 歳
19 歳の時よりホテルニューオータニ東京にて研鑽を積む
- 2007 年 上柿元シェフに師事、ドルフィンポート フレンチレストラン
『ミディソレイユ』に配属され、パティシエから修行をはじめめる。
その後料理部門へ転向
- 2013 年 同レストラン料理長に就任
- 2015 年 山形屋内フレンチレストラン『ルドーム』グランドオープン、
初代料理長に就任
- 2019 年 ジャンシリンジャー杯メートルキュイジニエ・ド・フランスに出場。
全国 3 位
- 2020 年 パテアンクルート世界選手権アジア大会 5 位
- 2023 年 第 73 回プロスペール・モンタニエ国際コンクール日本代表
選考会 日本代表
- 2024 年 フランスのパリで行われた第 73 回プロスペール・モンタニエ
国際コンクールに日本代表として出場し、準優勝

クラブ・デュ・タスキドール会員、全日本食学会会員



[ご予約・お問い合わせ]

Le Dôme

山形屋 1 号館 7 階 RESTAURANT Le Dôme

TEL 099・227・6166

ランチ / 11:00 ~ 16:00 (16:00LO)
ディナー / 17:00 ~ 19:30 (19:00LO)

