

この日の為だけの
奥田シェフのスペシャルティコースと
カリフォルニアワインの
マリアージュをご堪能ください



涵養莊

Al ché-cciano

アル・ケッチャーノ
奥田政行シェフの
特別賞味会
別邸涵養莊

奥田シェフスペシャルティコース & ワインペアリング

アメリカが世界に誇るワイン名産地として知られるナババレーや
ソマのブティックワイナリー(小規模生産ワイナリー)が造る
日本未入荷ワインをご用意!奥田シェフのお料理と
カリフォルニアワインのマリアージュをお楽しみ頂きます。

2 / 2025
SAT 1

アル・ケッチャーノ
オーナーシェフ
奥田 政行

1969年12月山形県鶴岡市生まれ。地元高校を卒業後に上京しイタリア料理、フランス料理、純フランス菓子、イタリアンジェラートを修業。帰郷後、農家レストラン・ホテルにて料理長を歴任。2000年在来野菜など旬の地元産こだわり食材を使った現在の店「アル・ケッチャーノ」を鶴岡市に独立開業。その後地産地消のフラッグシップとなる。店舗営業の傍ら、2003年の酒田調理師専門学校において食材論講師を3年務める。

講師としての活動は、浜松光産業創成大学大学院・鈴鹿医療科学大学・新潟食料農業大学大学院で客員教授として、若手の育成に取り組む。また全日本・食学会の理事も務める。2004年山形県庄内支庁より庄内の食材を全国に広める「食の都庄内」親善大使に任命。2014年には鶴岡市のユネスコ創造都市ネットワーク食文化部門での認定に貢献。2023年アマラホテル シンガポールにてアル・ケッチャーノフェアを開催し約250名の現地のシンガポール人を中心にオイル寿しを含むアル・ケッチャーノ料理を振る舞う



アル・ケッチャーノ店内

受付 17:30- 開宴 18:00-

会場 FRENCH TEPPAN 静香庵
別邸涵養莊

お1人様 40,000円(税・サービス料込)

● ご予約・お問い合わせ

FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養莊
新潟市中央区営所通二番町692-6 (旧新潟県副知事公舎)
kanyoso@ni-grand.co.jp

TEL (025) 211-7703

オンラインでのご予約はこちらから ▶▶▶
(本社 新潟グランドホテル)

