

# World Gourmet Summit

毎年、IFEMA (国際フェスティバル協会) の支店を移地した「ワールド・グルメ・サミットの今年が自由村です。テーマは「The Art of Dining」。世界的なシェフが作り広げる料理と芸術の交差点。コース料理をエッセイとて多く「マスターシェフ・サファリ」も、マスターシェフの料理と有名ワインを楽しむ「ヴィンター・ディナー」など、最高の料理とサービス。そして、セダン・ワイン・タイのトレンドまで盛り込んだ主観的イベントに、あなたも特別

お問い合わせ・ご予約: Food Group Holdings Pte Ltd. Tel: 6270-1

## イベント紹介



### Masterchef Safaris (4月9日-11日)

参加費: \$3,290 / 1人様  
 これも、究極のグルメ体験。レストランホッピング、いえ、美食探検旅行とでもいましょうか? WGSの田五イベントで、レストランを巡りそれぞれのマスターシェフによるコース料理とお料理にあつたワインを交々に食します。毎年賞状とともにチケットは売完という人気イベント。実は、今年のチケットもすでに完売。ぜひ来年参加したい! という方は、イベント開催の1-2か月前にシンガポール政府観光局に電話で問い合わせを!

### Culinary Masterclasses (4月9日-12日)

開催場所: at-sunshine クッキングスクール / フォートカニング・センター  
 時間: モーニングセッション 9:00-12:00  
 アフタヌーンセッション 14:00-17:00  
 参加費: 1セッション \$500 / 1人様



マスターシェフによるクッキングクラス。最近で見るデモンストレーションに感銘した後、シェフから料理の秘訣も習ってしまいましょう。さらに、料理とワインの組み合わせ方や、ホームパーティーでもてなし方など、料理の世界を広げる絶好のチャンス! (クラスの詳細はウェブサイトでご覧ください)

### Wine/Martell Cognac Masterclasses (4月9日-12日)

開催場所: リージェント・ホテル  
 時間: 18:00-20:00  
 参加費: \$400 / 1人様  
 テーマ別に4つのコースが設けられます。それぞれ、オーストラリア、フランス、ドイツ、スペインという主要ワイン産国産のワインを堪能します。初心者からワイン通まで対応の興味の深いワイン講座のためになります。



### Epicurean Delights (4月9日-12日)

開催場所: 香島麗ホテル / レストラン  
 WGSのホストレストラン (リスト参照) でマスターシェフの料理とワインを楽しむことができて、ランチとディナー。



### Vintner Dinners (4月9日-12日)

開催場所: 各高級ホテル  
 時間: 18:30-23:00  
 世界中の数々の極上ワインを堪能できる、めったにないチャンス。スターシェフによるお料理と一緒にどうぞ。



### Le Cordon Bleu Dinner (4月11日)

開催場所: リージェント・ホテル  
 時間: 19:30-23:30  
 参加費: \$5,100 / 1人様  
 世界でもっとも有名な料理学校の一つであるLe Cordon Bleuのシェフがその技を披露します。



### Grand Finale Dinner (4月13日)

開催場所: シャンダリコ・ホテル  
 時間: 18:30-23:30  
 参加費: \$3,400 / 1人様  
 1週間のイベントのクワイザックスにふさわしいやかなエンターテイメントを楽しむながら、マスターシェフ12人全員の料理を堪能しましょう。また、フィナーレ・ディナー!



## 広告掲載大募集!!

### J-Plusとは……

シンガポール在住日本人&ツーリスト向け日本語フリーペーパー。  
 1ページフルカラー (全32ページ)

### What's J-Plus?

\* Free monthly Japanese magazine  
 \* Full-page color, A3 size (32 pages)  
 \* The only Japanese magazine available at Crossroads Channel View

## 自分にあ

- トールペ
- パーチメ
- ジョエリ
- (半寶石)
- ネットグ
- (シルバー)
- ハーダン
- 趣味の紅

2002 4月7日~4月13日

「WGS」今年もさらに熱か  
らなイベントは、これまででは  
「クッキングクラス」「ス  
ム、船上のワイン、オムレツ」  
「ホームバー」



WORLD GOURMET SUMMIT  
SINGAPORE

ウェブサイト: [www.worldgourmetsummit.com](http://www.worldgourmetsummit.com)

### ASTERCHEFS

シンガポールにいながらして、世界中の最新  
の料理が食べられるこのチャンス!ぜひ  
ないで!①所属ホテル(レストラン)交遊圏中  
のシェフによる料理が食べられるレストラン  
の電話番号

#### David Senia (デビッド・セニア)

エフ暦 13年。人生のほぼ半分をフランス料理と  
インテリジェントな  
に費やしているセ  
氏。ナポリの2つ  
のレストラン Oasis  
の Negresco  
ルなど、評価の高  
まが認められる  
を創りだした



① Carlton Hotel  
② 次夜 (日本)  
③ The Carlton Millennia Snapper Seafood  
Restaurant  
Tel: 6434-8288

#### Harunobu Inukai & Noriyuki Sugie

(いぬかい はるのぶ & すぎえ のりゆき)

故郷より、共に Restaurant VII のエグゼクティブ  
シェフである2人。多くの  
メディアの注目を集めて  
います。伝統的フランス  
料理と日本料理を融合さ  
せたフュージョン料理を  
提供してくれませう。

① Restaurant VII (オース  
トラリア シドニー)  
② Restaurant 360  
Tel: 6220-0055

#### Arun Sampanthavival

(アールム・サムパンサババ)

Aura's (アメリカ シカゴ)  
Club Chinese  
Tel: 6834-0660

#### Anteo Modmann (アントン・モスマン)

Musman's (イギリス ロンドン)

Equinox (by Raffles International)

Tel: 6431-8156

David Lurie (デビッド・リュリス)

Mezzo (イギリス ロンドン)

Thorn Restaurant and Bar, Fullerton Singapore

Tel: 6877-8128

Elizire Bocchia (エリザ・ボッキア)

Grand Hotel Villa Serbelloni (イタリア レイク・オブ・

コモ)

Portini (Grand Copthorne Waterfront Hotel Singapore)

Tel: 6233-1133

Hennant Oberoi (ヘンナント・オベロイ)

Taj Mahal Hotel (インド モンバイ)

③ Rang Mahal in association with The Pan Pacific Singapore

④ Tel: 6333-1788

\* Marcus Samuelsson (マルクス・サムエルソン)

① Aquavit (アメリカ ニューヨーク)

② Mezzop (Grand Hyatt)

③ Tel: 6730-7189

\* Philippe Legendre (フィリップ・レジャンドレ)

① Four Seasons Hotel George V (フランス (パリ))

② One-Ninety (Four Seasons)

③ Tel: 6831-7250

\* Philippe Padovani (フィリップ・パドヴァニ)

① Padovani's Restaurant & Wine Bar (アメリカ ハワイ)

② BLU (Shangri-La Hotel)

③ Tel: 8730-2598

\* Sergi Arola (サージ・アロラ)

① La Broche (スペイン マドリッド)

② Raffles Grill (Raffles Hotel)

③ Tel: 6331-1811

\* Zhang Jia Jie (ジャン・ジア・ジエ)

① Green Tea House (中国 北京)

② Aon Restaurant Bar

③ Tel: 6532-0006

### WGS 参加ワイナリー

ワイナリーの代表者がシンガポールに集まり、  
各イベント参加施設で行なわれる  
Vintner Dinners のホストとなります。

#### \* Champagne Duval-Leroy (フランス)

オフシャルシャンペン

140年以上に渡り、Duval-Leroyのシャンペンは現代  
の専門家達によって最高の評価を受けてきました。今  
日、Duval-Leroyが生産するシャルドネワインは、洗練  
されていて軽く、エレガントであるという献立された特  
性をもち卓越したワインと評されています。

• Bodegas Torre Winery (スペイン)

• Cabotrend Cellars (アメリカ)

• Chateau Reunis-Segle (フランス)

• Duckhorn Wine Company (アメリカ)

• Leeuwin Estate (オーストラリア)

• Pio Cesare (イタリア)

• Schioppetti Dini (ドイツ)

• Jackson Triggs (オース

トラリア)

• De Loach Vineyards (アメリカ)

### も興味探し

① マニキュア+ボディキュア+フット・リフレクソロジー---886  
② フェイシャル+フット・リフレクソロジー---880  
③ フェイシャル+アロマセラピー+マッサージ---63118  
④ ボディ・スクラブ+ボディ・ディトキシ+フェイシャル---88188

### 午後のひとときを優雅な空間で

① マニキュア+ボディキュア+フット・リフレクソロジー---886  
② フェイシャル+フット・リフレクソロジー---880  
③ フェイシャル+アロマセラピー+マッサージ---63118  
④ ボディ・スクラブ+ボディ・ディトキシ+フェイシャル---88188

上記パッケージもご利用の可