

4人の名匠による『奇跡』のようなガラパーティー



ぎふジビエ × スピリットダイニング 2026

伝統 × 革新 × 野性 × ビストロの饗宴

4つの流儀が重なったとき“ぎふジビエ”は
ひとつの“世界”へと進化する

岐阜県の豊かな森林で育まれた鹿。
四季の移ろいと山の恵みを存分に受け、
繊細さと力強さを併せ持つその肉は、
日本のジビエの中でも際立った“ポテンシャル”を秘めています。

その魅力を、最も深く、最も自由に解き放つために、
肉を知り、野性を敬い、フランス料理の魂を共有する
4人のシェフが集います。

スピリットダイニングは、ただのイベントではありません。
伝統フレンチ、肉料理、天然ジビエ、ビストロ。
普段は交わらない4つのスタイルが一皿の上で響き合い、
“ぎふジビエの頂点”がその日限りのコースとして姿を現す、
まさに奇跡の瞬間です。

ぎふジビエのフルコースに、ペアリングでマリアージュ。
岐阜の山の気配と、料理人の覚悟が、皿ごとに立ち上がります。

3月1日(日) —— 昼夜2つのステージ。
それぞれが「魂のダイニング」と呼ぶにふさわしい、1日。
そして、参加者だけが立ち会える一度きりのひとときです。

この日だけの料理、ワイン、会話、空間。
すべてが重なり合い、ひと皿ごとに“記憶”となるでしょう。

席数に限りがあります。ぜひお早めにお申し込みを。

開催概要

日時：2026年3月1日(日)

会場：レストランクレア

(東京都江東区豊洲6-5-27 キラナガーデン豊洲施設内)

昼の部：開場 11:30 / 開宴 12:15 (定員20名)

夜の部：開場 16:30 / 開宴 17:15 (定員20名)

参加費：16,500円

ぎふジビエ(鹿)のフルコース + ペアリング付き

スピリットダイニングコース

アミューズ	4つの流儀
冷前菜	静と躍動
温前菜	優しい熱
肉料理	滋味の深層
肉料理	山の命
デザート	甘い余韻



お申し込みにつきましては、
ホームページにて詳細をご案内いたします。
QRコードよりアクセスしてご確認ください。



フランス食文化の
正統を継ぐ職人

SALLE & TANGER
サラマンジェ
脇坂 尚 Chef



鹿肉を操る肉の魔術師

シャルキュ
町筋 健彦 Chef



野性味を美に紡ぐの匠

サンフォコン
千葉 貴大 Chef



気取らず本格ビストロの達人

bistrot SEMAILLES
ビストロスマイク
石谷 有吾 Chef

ぎふジビエ協会

〒501-1314 岐阜県揖斐郡揖斐川町谷汲名礼1758番地 すめらぎの森オフィス内

☎0585-55-2780 FAX 0585-56-0020 MAIL info@gifugibier.com

●このイベントは岐阜県からの委託により実施しています。

[岐阜県のジビエに関するお問い合わせ]

岐阜県農政部農村振興課

〒500-8570 岐阜県岐阜市藪田南2-1-1 ☎058-272-1111 (内線4173)

「森のごちそうぎふDeerフェア」公式サイト

<https://gifugibier.com/>

森のごちそう ぎふジビエ

検索

