

けんよし りょうへい 釧吉 亮平



PROFILE

和食、フランス料理、スペイン料理、NZステーキハウス

ABOUT ME



シンガポールのステーキハウスの料理長

PR

シンガポールのシェフ、レストランオーナー、卸業者等のご紹介

個人の得意分野

生産者と直接お話しをし、レストランにて食材の使用。
または他のレストラン等への紹介。

■実際にお店で出している料理の一例



季節のシェフコース

- ・富山産桜エビと蕎麦の実のリゾット
- ・鹿児島県産安納芋と甘栗とブラックウィンタートリュフ
- ・バルサミコのリダクション
- ・福井県産鯖のスモークと桜塩等



北海道産甘海老のタルタル

アボカドのビュレとフルーツマトのガスパチョ



広島県産ムール貝と根セロリのポタージュ

シンガポールビジネスの可能性

シンガポール人にとって日本食材への関心、又は信頼が絶対的である為、可能性は十分であると言える

こんな事業者様お待ちしております

アルコール全般(特に日本酒、ウイスキー)、生鮮や冷凍食材、伝統工芸品等々。