



# 貝殻亭

## Dominique Corby

### コラボレーションディナー

パリの老舗レストラン『ラ・トゥール・ダルジャン』で活躍したあと、同東京店の総料理長として来日。その後も、多くの店のシェフを歴任し、約30年に渡り東京のレストランシーンにその名を轟かせるグランシェフ、ドミニク・コルビさんと貝殻亭が初めてのコラボレーションディナーを開催することになりました。特別な1日をどうぞお過ごしください。

**日時** 10/5 (土)

受付：17:30 開宴：18:00

**会費** 33,000円 (税サ込)

フルコース、コルビ氏のチョイスしたペアリングのワインが含まれます。

※ノンアルコールのペアリングに変更も可能 会費：28,000円

※10月3日以降のキャンセルはキャンセル料100%頂戴いたします

**場所** 仏蘭西料理 貝殻亭

千葉県八千代市勝田台北2-4-1

**ご予約** 電話：047-484-0711

※火曜水曜定休日

または

mail: [info@gpi-group.co.jp](mailto:info@gpi-group.co.jp)



貝殻亭  
シェフ鈴木義行







## Dominique Corby ドミニク コルビ

---

### 《経歴》

- 1965年パリ生まれ。15歳で料理の道に入る
- 1991年1582年創業のパリ「ラ・トゥール・ダルジャン」副料理長
- 1994年「ホテルニューオータニ東京」内「ラ・トゥール・ダルジャン」総料理長
- 2002年「ホテルニューオータニ大阪」総料理長及び同ホテル内フランス料理「SAKURA」料理長
- 2003年 上記と並行し銀座「ル・シズィエム・サンス・ドウ・オエノン」  
ガストロノミー・プロデューサー（～2013）
- 2008年 パリ郊外にフレンチジャパニーズスタイルのレストラン「LE MIYABI」オープン
- 2013年「ル・コルドン・ブルー日本校」校長
- 2015年 四谷荒木町に「フレンチ割烹 ドミニク・コルビ」オープン
- 2016年 メゾン・ド・ミナミ、シュヴァリエ・デュ・ヴァン総料理長就任
- 2019年 新橋に「フレンチ割烹 ドミニク・コルビ」オープン
- 2020年「美食を超えた、食と文化の空間」プロジェクト主宰 FKDC co.ltd 代表
- 2023年 南青山に「Dominique Corby」オープン

### 《褒章・活動》

- 2006年「フランス料理13章ー日本で究めるモダン・クラシック」出版
- 2007年 フランス農事功労章シュバリエ受章
- 2010年 フランス料理アカデミー日本支部事務局メンバー就任
- 2011年 一般社団法人「Lumiere et Espoir pour le Japon」設立。  
東北の被災地への炊き出しや支援物資の輸送・配布に始まり、被災地復興を  
目的とした現地食材プロモーションなどの支援活動を行う。
- 2012年「調理場1年生からのミザンプラス講座ーフランス料理の素材の下処理ー」出版
- 2013年 フランス料理アカデミー日本支部副会長就任
- 2018年 シャンパーニュメゾンのブランドアンバサダーに就任