

— 東三河の旬を味わう、三人のシェフによる饗宴 —

CROSS DINNER in 東三河

名古屋・浜松・豊橋で腕をふるう三人のシェフが東三河の食材をテーマにブッフェイベントを開催します。食材の話を聞けたり、気さくに言葉を交わせたりと、普段はなかなか感じられない距離で料理人と触れ合えるひとときです。味わうだけでなく、“つくり手と過ごす”ディナーとして、心に残る夜をぜひ一緒にください。



岐阜市の日本料理店やキハチ名古屋で研鑽を積んだのち、2006年に渡仏。フランス・ナンシー県のミシュラン一つ星店などで、フランス料理や分子調理法を学びました。帰国後は名古屋・岐阜のレストランでシェフを歴任し、2016年にガーデンレストラン徳川園のグランシェフに就任。2020年より春華堂に入社し、「THE COURTYARD KITCHEN」のシェフを務めています。国内外の経験を活かし、繊細さと遊び心ある料理を生み出しています。



か茂免

料理長
猪口 真弥

THE
COURTYARD
KITCHEN

シェフ
董森 章弘



emCAMPUS
FOOD

料理長
高木 章雄



1985年兵庫県生まれ。日本料理の道を極め、33歳で「か茂免」に加わり、2023年には全国規模の料理人コンテスト「CHEF1グランプリ」で日本料理 No.1 の栄冠に輝きました。「か茂免」は、名古屋・文化のみち白壁に店を構える老舗料亭で、尾張徳川家ゆかりの武家屋敷の風情が色濃く残る街並みに構えております。その由緒ある空間で、繊細で美しい日本料理を手がけています。



浜松のホテル、シドニーの総領事館、東京の名だたるホテルなどで腕を磨き、現在は emCAMPUS FOOD でその技をふるっています。emCAMPUS FOOD では、東三河の食の発信拠点として、様々なジャンルの料理を通じて、地域の旬の魅力を発信。料理長自身が生産者のもとへ足を運び、素材と向き合うことで、その持ち味を最大限に生かした料理を生み出しています。

日 時 2025 SAT
9/20 18:00 - 20:00
※17:30 受付開始

会場 emCAMPUS FOOD
(豊橋市駅前大通二丁目 81 番地)

料 金 7,000 円 (税込)
※事前予約制
※アルコールフリー追加は+2,000 円
ご予約はこちらから>



※写真とイベント時に提供される料理は異なります。