# CUISINE

## ～シェフの想い ～

日本の国土の70%近くが森
そして日本を縁取る海岸線の長さは 世界の国々のなかで6番目
その限られたスペースで畑をたがやし
稲を育て森や海と共に人と自然が折り重なりながら共存している場所
それが〝四国〟です

RESTAURANT AINOのお料理は
〝Terroir その土地（愛媛）ならではの　特別の味わいを力強く表現〟しており
「大切な人」との「特別な時間」を楽しんでほしいという想いが込めております

### シェフ 金子 武司　Takeshi Kaneko

都内渋谷ヴァンセーヌを皮切りにフランス料理のキャリアをスタートさせる。
その後、大阪ホテル阪急インターナショナル、パリ名門オテル・ドゥ・クリオンで
修行を受け、パリを中心にミシュランの星付きレストラン等で5年間で現代フランス料理を学ぶ。
帰国後Azur et MASA UEKI、HGO&VICTOR paris、ANA インターコンチネンタルホテルズ
横田知義氏師事。フランスの食文化を学び現在に至る。

HOTEL LEPO CHAHAL　RESTAURANT AINO

# CUISINE

## 日常が特別に変わる　運命の日

結婚式当日のお料理は特別
だからこそ　大切にしていることやこだわりがたくさんあります

レストランウェディングだからこそ叶うオリジナルのメニュー
シェフと相談しながらおふたりだけの
特別なメニューをゲストの皆さまへお届けいたします

その時だけしか味わえない採れたての旬の素材を厳選し
幅広いお客様に満足していただけるようアレンジ

料理の先にあるのは「大切なひとたちの笑顔」

# SWEETS

## ～WEDDING CAKE～

国内外で修行を重ねた茶玻瑠専属パティシエ。
確かな技術と洗練されたセンスで世界に一つのオリジナルウェディングケーキを作ります。
見た目はもちろんですが、味も思わずゲストが笑顔になるような美味しくて優しい味。
専属パティシエがいるということは　RESTAURANT AINOの自慢のポイントのひとつです。

## ～DESSERT BUFFET～

旬なフルーツと美味しいスイーツ。見ているだけで心がはずむデザートブッフェ。
新郎新婦みずからお取り分けをすることも♪
ゲスト一人一人と会話を楽しむことができる人気の演出です。