

cenci 坂本 健シェフ

1975年10月22日、京都市伏見区生まれ。

大学在学中に欧州旅行の際にイタリア料理の美味しさに出会い、料理人の道へ。

1999年、伝説の名店「イル・パッパラルド」で3年務め、基礎を叩き込まれる。

笹島保弘シェフの独立に伴い、2002年に「イル・ギオットーネ」に移籍。

2005年「イルギオットーネ 丸の内」が開店の際には、笹島保弘オーナーシェフと交互に店舗をマネジメントするポジションに。9年間料理長を務める。

2014年「cenci」を開業。

座右の銘は「以德報怨」

趣味は「サッカー」

「cenci」

京都市左京区聖護院円頓美町44-7

075-708-5307

チームワークが良く、活気に溢れるお店。

繊細な盛り付け、躍動感にあふれる料理。

横山耕介



渥美彰人



Obase 小長谷英之シェフ

1978年4月8日、京都市左京区生まれ。

高校時代から将来の道で自分のお店を持つことを心に決め、

卒業後は経営の専門学校へ。

ホテルやレストランを経て、2005年～2013年まで笹島保弘オーナーシェフの名店

「イルギオットーネ」で修行、支店「クチネリア」で料理長を3年務める。

2013年～2014年「米村」で料理長を務める。

2015年「Obase」を開業。

座右の銘は「笑う角には福来たる」

趣味は「サーフィン」

Obase

京都市中京区恵比須町534-39

075-211-6918

太陽の光が降り注ぐような店内。

四季折々の旬の野菜が存分に味わえる、

身体も心も元気になる料理。



Vena 早川大樹シェフ

1982年5月17日、京都市右京区生まれ。

小さい頃から物作りが好きで、お客様と近い距離感の飲食業に興味があり、ラ・ベトラ落合務氏の著書「ラベトラのシークレットレシピ」と出会ったのがきっかけでイタリア料理に進む。

20歳から14年間、笹島保弘オーナーシェフの名店「イル・ギオットーネ」で修行を積み、腕を磨く。

2016年ソムリエ池本洋司氏とともに「Vena」を開業。

座右の銘は「実るほど頭をたれる稲穂かな」

趣味は「料理」

Vena

京都市中京区夷川上ル鏡屋町46-3

050-5263-0556

北欧アンティークと

京都のはんなりを融合させた粋なお店。

毎回、驚きと感動を与えてくれる華やかな料理。

