

人との出会い 食との出会い

# one-off dining

with 「GEJO」

2023.8/27&28

美酒美食の町 富山東岩瀬にある、  
ジャンルを超えた料理を展開する 鮭店「GEJO」

オーナーシェフ  
下條 貴大 氏

物心ついた頃から料理人になると決心し、富山のミシュラン掲載店で修業したのち、単身ヨーロッパへ。仏・伊・西を巡り、ブルガリアではプライベートシェフとして料理と酒のペアリングの腕を磨いた。帰国後、2020年1月に地元富山で独立し、2021年5月には『ミシュランガイド北陸2021』でミシュランプレートを獲得。店の営業以外にも都内の会員制レストランでのコラボレーションイベントやケータリング、オリジナル商品開発を行っている。



## 関わるすべてに豊かさを

SHIRAHAMA KEY TERRACEでしか出来ない体験を皆様に届けたい。  
これまでの出会いを大切に、出会った人々と新しい体験をこれから出会う人々に提供致します。

「料理求真、No Border」をコンセプトにした下條氏の料理は、ジャンルにとらわれない自由な発想が真骨頂。  
下條氏がこの日の為にセレクトした富山と和歌山の食材、ドリンクが織りなす一度限りの美酒美食体験を。



会場 SHIRAHAMA **KEY TERRACE** 和歌山県西牟婁郡  
HOTEL SEAMORE 1階 KONBAR 白浜町1821

日時 8月27日(日) 8月28日(月)  
■ 18:00~ ■ 12:00~  
■ 18:00~ 各10名様 限定

料金 鮭コース + ペアリングドリンク/ノンアルコール有  
¥55,000 (税込) 宿泊付きプランもございます

予約 8月8日(火)よりホテルHPにてご予約受付開始

