

「不易流行」～ガストロノミーの“宙”「移ろいの中の永遠」～  
 Univers de la gastronomie - L'éternité dans l'éphémère



川崎 孝信  
MSの会 顧問  
全日本メートル・ドテル  
連盟 名誉顧問

檜山 和司  
全日本メートル・ドテル  
連盟 会長  
ホテルラ・スイート  
神戸ハーバーランド

彦坂 幸治  
プレススキル  
支配人

山本 正弘  
MSの会 会長  
APGF 名誉副会長  
セルリアンタワー東急ホテル

山本 晃平  
MSの会 副会長  
APGF 副会長  
パレスホテル東京

日時 2026年9月8日(火)

受付開始 18:00 / 開宴 18:30

会場 PRESQU' ÎLE プレススキル

(〒541-0042 大阪市中央区今橋 4-1-1 淀屋橋 odona 2F)

会費 会員 43,000円

ビジター 45,000円

特別コース・ドリンク  
(税・サービス料込)

お申込はこちら



[申込方法1] QRコードより専用申込フォームにてお申込みください

[申込方法2] 裏面の申込用紙より FAX 又はメールにてお申込みください

※【アレルギー食材】については事前申告制とさせていただきます。

※【キャンセルポリシー】開催7日前以降のキャンセルは全額キャンセル料を申し受けます。

34名様  
限定



[佐々木 康二 プレススキル シェフ]



ガストロノミーの“宙”(ソラ) —「移ろいの中の永遠」

レストランとは、料理もサービスも時代々の意匠の変化を敏感に反映しながら、同時に変わらぬ本質をも伝える「不易流行」の空間です。

このたび、大阪・淀屋橋の「プレスキル」を舞台に、レストランサービス界のレジェンドたちが集結いたします。  
伝統を受け継ぎつつ独自の感性を光らせるシェフ・佐々木康二による特別な一皿と、レジェンド・サービスチームを率いる  
支配人・彦坂幸治による、華麗なるグリドンサービスによる特別な臨場感あふれるライブサービス。  
料理とサービスが最高峰の次元で響き合います。

料理、サービス、そして食を愛する皆さま——。  
この三者が出会い、響き合うことで生まれる新たな地平こそが「レストラン文化」です。  
時代を超えて受け継がれる、懐かしくも新しいその神髄を、ともに味わい、分かち合ひましょう。

フランスレストラン文化振興協会(APGF)  
大沢 晴美

お申込は専用フォームへ  
<https://x.gd/vS5nr>



※お申込・お支払いまで一括で完了出来る、フォームのご利用が便利です。  
(クレジットカード、コンビニ払い、ペイジー払いがお選びいただけます)  
フォーム利用が難しい方は下記 FAX でも受付しております。折り返し、事務局よりご連絡いたします。

《注意事項》 ※1週間前以降のキャンセル、及びご連絡のない場合は全額のキャンセル料を申し受けます。  
※アレルギーは事前申告制にてご対応させていただきます。  
※イベントの性質上、お席は相席となる場合がございます。また写真撮影が入りますので、ご了承ください。

《申込書》 FAX ▶ (03) 6800-5632 Mail ▶ [office@apgf.jp](mailto:office@apgf.jp)

※専用フォームより申込をされない方のみ、必要事項をご記入の上ご返送ください。

フリガナ		
お名前		
ご住所	〒	
TEL		
メールアドレス		
勤務先		役職・所属部署など
人数	APGF 会員 _____ 人 ※同伴者がいる場合は全員分のお名前をご記入ください ビジター _____ 人 _____	

一般社団法人フランスレストラン文化振興協会(APGF)  
E-mail : [office@apgf.jp](mailto:office@apgf.jp)  
HP : <https://www.apgf.jp/>

