

GALA PARTY PARIS REGION

KANSAI / KYOTO

2023.11.07



Mot de Bienvenue ご挨拶

Dear members,

We are pleased to announce that the 2023 CCI France Japon Kansai Gala Party will take place on Tuesday, November 7th, at 18:15, at the Westin Miyako Hotel Kyoto.

Every year since 2013, the Kansai Gala Party celebrates gastronomy, culture and French art de vivre in Kansai area. This year will be organized in partnership with Paris Region.

We are pleased to welcome four chefs from Paris this year. Nicolas Beauman from the two-Michelin-starred restaurant "Maison Rostang," Matthias Marc from the one-Michelin-starred restaurant "Substance," Tom Meyer from "Granite" who has earned one Michelin star and received the MOF (Meilleur Ouvrier de France) title, and Erwan Ledru from the one-Michelin-starred restaurant "Contraste". Coordinated by Eclore group, the four chefs will collaborate to create a special menu exclusively for this one-night event.

The 2023 Kansai Gala Party will be a unique evening for everyone to remember. We look forward to seeing you on November 7th, 2023.

Jérôme CHOUCHAN
President of the French Chamber of Commerce and Industry in Japan

会員の皆様へ

時下益々清栄のこととお喜び申し上げます。

在日フランス商工会議所主催のガラ・パーティー関西が、今年は11月7日（火）18時15分より、ウェスティン都ホテル京都にて開催されます。

ガラ・パーティー関西は、フランスの文化を関西エリアの方々へお伝えすることを目的に、2013年より毎年開催しているディナーショーです。今年は「パリ地方」とのパートナーシップのもと開催いたします。

今年は4人のシェフをパリよりお迎えします。ミシュラン2つ星レストラン「メゾン・ロスタン」のニコラ・ボーマン氏、ミシュラン1つ星レストラン「シュブスタンス」のマチアス・マルク氏、「グラニテ」のシェフでありミシュラン1つ星を獲得後MOF（国家最優秀職人章）を受章したトム・メイヤー氏、ミシュラン1つ星レストラン「コントラスト」のエルワン・ルドリュ氏の4人です。皆様へ一夜限りの特別メニューをご用意いたします。

今年のガラ・パーティー東京が、皆様の記憶に残る特別な一夜となることを願っております。2023年11月7日（火）、皆様にお目にかかれましては誠にありがとうございます。

在日フランス商工会議所
会頭
ジェローム シュシャン



Programme プログラム



Tuesday, November 7, 2023 2023年11月7日 (火)

18:15 Registration and opening cocktail 受付・カクテル
18:45 Doors open 開場
19:00 Opening remarks 開会挨拶

19:15 Gourmet dinner prepared by:
• Nicolas Beauman
Two-Michelin-starred restaurant "Maison Rostang"
• Matthias Marc
One-Michelin-starred restaurant "Substance"
• Tom Meyer
Restaurant "Granite"
One-Michelin starred Chef
MOF (Meilleur Ouvrier de France)
• Erwan Ledru
One-Michelin starred restaurant "Contraste"

スペシャルディナー

メニュー監修:

- ニコラ・ボーマン
ミシュラン2つ星レストラン「メゾン・ロスタン」
- マチアス・マルク
ミシュラン1つ星レストラン「シュブスタンス」
- トム・メイヤー
レストラン「グラニテ」
ミシュラン1つ星獲得シェフ
MOF (国家最優秀職人章) 受章
- エルワン・ルドリュ
ミシュラン1つ星レストラン「コントラスト」

21:30 Show スペシャルショー

Raffle 大抽選会

End of the event 閉会

Contacta for this event お問い合わせ

Atsumi Koga
古賀淳美
Events Manager
イベント企画部 マネージャー

Tél.: 03-4500-6548
a.koga@ccifj.or.jp

Jean-François Rauch
ジョンフランソワ・ローシュ
Kansai Desk Manager
関西デスク マネージャー

Tél.: 06-6346-6320
j-f.rauch@ccifj.or.jp



The Westin Miyako Kyoto
"Mizuho" Banquet Room
1 Awataguchi Kachocho,
Higashiyama-ku, Kyoto 605-0052

ウェスティン都ホテル京都
宴会場「瑞穂」
〒605-0052
京都市東山区粟田口華頂町1(三条けあげ)

Dinner ディナー

GROUPE ECLORE 「エクロール」グループ

STEPHANE MANIGOLD ステファン・マニゴールド



A lover of food and wine, and a champagne connoisseur, Stéphane Manigold is a key player in Parisian gastronomy, discovering and nurturing new talent. He has combined his love of the table with his entrepreneurial flair to create Groupe Eclore. Today, Stéphane Manigold heads eight establishments, each with its own personality and culinary approach.

By bringing together the chefs of its establishments, the Groupe Eclore is able to develop sustainable projects that are rich in meaning. Stéphane Manigold's approach is marked by a commitment to eco-responsibility, transparency and authenticity in the selection of products, with an emphasis on their origin and respect for French producers and farmers. Each Groupe Eclore establishment is the expression of this philosophy, offering quality gastronomy that tells a unique story, both on the plate and in the glass.

The group is continuing to expand, with an innovative approach focused on people and sustainable gastronomy.

ワインと美食の愛好家であり、シャンパーニュへの造詣も深いステファン・マニゴールドは、パリの料理界において重要な存在であり、新たな才能を発掘し育てる役割を果たしている。食卓への愛と起業家の才能を併せ持つ彼は「エクロール」グループを創設し、それぞれ独自の個性と料理スタイルを持つ8つのレストランを統括している。

「エクロール」グループは、各レストランのシェフたちを集めることでより意義深い、持続可能な運営を行っている。その特徴は食材の選定における環境への責任、透明性、信憑性にあり、全ての原点であるフランスの生産者や農家への敬意に重点を置いている。グループの各レストランは、皿の上とグラスの中で唯一無二の美食の物語を伝え、この哲学を表現している。

「エクロール」グループは、持続可能な美食と人々に焦点を当てた革新的なアプローチを追求し、活動の幅を広げている。

Dinner ディナー

4 Michelin-Star Chefs for an Exceptional Dinner

NICOLAS BEAUMANN **RESTAURANT "MAISON ROSTANG"**

Maison Rostang, a landmark restaurant for over 45 years with 2 stars in the Michelin Guide, is a haven for lovers of the great classics of French gastronomy. Chef Nicolas Beaumann combines classicism and modernity to create a bold, fresh, and daring cuisine of excellence. His creations are in keeping with the French tradition, with an ambition to innovate: the product is sublimated, the tastes are frank and dynamic, and the pairings are perfected to offer an unforgettable gastronomic experience.



MATTHIAS MARC **RESTAURANT "SUBSTANCE"**

At just 30 years of age, chef Matthias Marc expresses his bold, creative vision in the kitchen of the 1 Michelin-starred restaurant Substance. A native of the Jura region, he has proved his worth in prestigious establishments working with star chefs before making a name for himself as a finalist on the TV show Top Chef. The chef sublimates exceptional raw materials into distinctive, aromatic, delicate, and surprising flavors. His cuisine delights in creativity, with graphics, textures, and thought through to the smallest detail.

TOM MEYER **RESTAURANT "GRANITE"**

A native of the Jura region, Tom Meyer quickly climbed the ladder, from Anne-Sophie Pic in Valence, via Lameloise with Eric Pras, then L'Hôtel de Ville de Crissier with Benoît Violier and Franck Giovannini, to finally joining the Eclore group and reaching the stars: his first in the Michelin Guide in March 2022. The restaurant Granite's chef and associate, Tom Meyer, was awarded the title of Meilleur Ouvrier de France on November 17, 2022.



ERWAN LEDRU **RESTAURANT "CONTRASTE"**

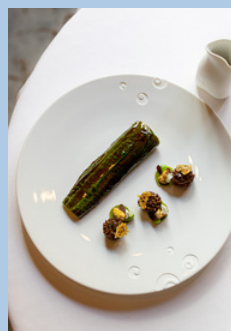
In the heart of Paris, in the 8th arrondissement, Erwan Ledru is at the helm of the kitchen of his restaurant "Contraste", hand-in-hand with his childhood friend Kevin de Porre. Two chefs, two personalities, offering a subtle land-sea cuisine reflecting their respective origins and backgrounds. Their friendship, which began during their studies at Ferrandi Paris, was crowned by the award of a first Michelin star in 2022. Prior to this great success, Erwan Ledru worked in the kitchens of prestigious establishments such as Le Meurice Lasserre and Le Rech, before becoming sous-chef at Arnaud Nicolas.

Dinner ディナー

4名のミシュランスターシェフによる 一夜限りのスペシャルディナー

ニコラ・ボーマン レストラン「メゾン・ロスタン」

45年以上の歴史を持ち、ミシュランガイドで2つ星を獲得しているレストラン「メゾン・ロスタン」は、フランス料理を愛する人々の楽園。シェフのニコラ・ボーマンは、クラシックとモダンを融合させ、大胆で新鮮で勇気のある卓越した料理を作り出す。彼の創作はフランスの伝統を踏襲しながらも革新を目指し、素材はよりよく昇華され、味は鮮明でダイナミックになり、全てが完璧に調和し、忘れられない食の体験を提供する。



マチアス・マルク レストラン「シュブスタンス」

弱冠30歳のシェフ マチアス・マルクは、ミシュランガイドで1つ星を獲得しているレストラン「シュブスタンス」の厨房でその大胆かつ創造的なビジョンを表現している。ジュラ地方出身の彼は、有名シェフと共に働き、一流の厨房で実力を証明した後、人気テレビ番組「トップシェフ」のファイナリストとして名を馳せる。優れた素材を芳醇、繊細で驚きに満ちた特徴的な味へと昇華させる彼の料理は、生き生きとして細部まで質感にこだわりがあり、創造性に溢れている。

トム・メイヤー レストラン「グラニテ」

ジュラ地方出身のトム・メイヤーは、ヴァランスのアンヌ・ソフィ・ピック、ラムロワーズのエリック・プラのもとで急速にキャリアを築いた後、クリシエの「ロテル・ド・ヴィル」へ行く。ブノワ・ヴィオリエやフランク・ジョヴァンニーニのもとでさらに経験を積んだ後「エクロール」グループに加わり、2022年3月に初めてミシュランガイドの星を獲得する。レストランのシェフであり経営者でもある彼は、2022年11月17日にMOF（国家最優秀職人章）を受章した。



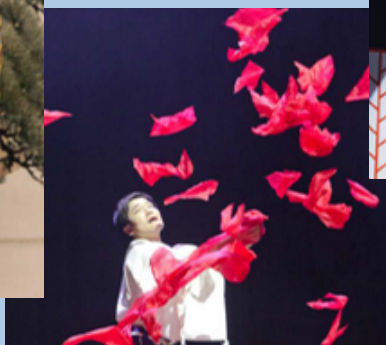
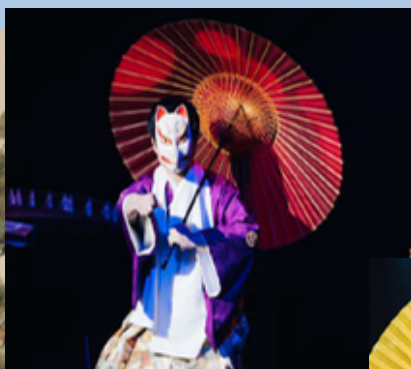
エルワン・ルドリュ レストラン「コントラスト」

エルワン・ルドリュは幼なじみのケヴァン・ド・ポーとともに、パリ8区でレストラン「コントラスト」の厨房を切り盛りしている。二人の個性を持ったシェフは、海と陸の豊かな食材を使い、自身の出自と背景を反映した、シンプルで繊細な料理を提供している。料理アカデミー「フェランディ・パリ」で共に学んだ2人の友情はやがて、2022年のミシュラン1つ星獲得という栄冠を生む。ルドリュはこの成功に至るまでの間、「ル・ムーリス」「ラセール」「ル・レッシュ」といった一流店の厨房で働き、その後「アルノー・ニコラ」の副料理長を経験している。

Spectacle スペクタクル

One of the few successors of Japanese classical magic called "TEZUMA"

日本古来奇術「手妻『和妻』」の継承者



TAIJU FUJIYAMA

In 2014, he became an Asian champion of the Magic, and the next year he participated in the World Magic Competition called "FISM" as the Japanese representative and won fifth place.

In 2019, he got the "Rookie of the year award" in the National Arts Festival.

Now, his activities have been taken up by much media and he performs in various countries around the world to convey the charm of Japanese.

藤山 大樹

2019年芸能分野で権威とされる文化庁芸術祭において奇術界歴代最年少で「芸術祭賞」を受賞。

2021年先の線と海外活動での実績が認められ、公益社団法人日本奇術協会より日本奇術界で最も名譽ある「松旭濟天洋賞」を受賞。

NHK WORLD で、ドキュメンタリーが放送されるなど「伝統の新しい形」をテーマに繰り広げられるパフォーマンスは日本国内にとどまらず世界中で注目されている。世界10ヶ国、20都市以上に出演。「受け継がれた芸能を次の100年に残す」という思いを胸に、世界中に日本の伝統文化を伝えている。

Reservation 席の予約



Member Rate 会員価格
38,000 JPY

Non-Member Rate 非会員価格
42,000 JPY



Reservation Deadline : Tuesday October 10
予約締切 : 10月10日 (火)

Note 1: An invoice will be sent to you following your reservation confirmation. Please make sure to pay the invoice upon reception of the invoice.

Note 2: Once the form has been submitted, it is impossible to modify its contents. Therefore, please carefully review each item and ensure all the information is correct before submitting your application.

Note 3 The fees may not be reimbursed after Tuesday, October 10th, 2023, at 5:00 pm.

Note 4: Modifications in reservations after November 1, noon will cost 5,000 yen (tax incl) per request.

注1：お申込み確定後、参加費の請求書が送付されますので、届き次第お支払いをお願いします。

注2：一度お送りいただいたフォームの内容は修正が出来かねますので、各項目を今一度ご確認ください。

注3：（キャンセルポリシー）2023年10月10日（火）17:00以降のキャンセルについては参加費を100%頂戴します。

注4：2023年11月1日（水）正午以降のお申込み内容変更（参加者名・人数の変更、食事リクエストの追加等）については1件につき¥5,000（税込）の手数料を頂戴いたしますので、何卒ご理解の程どうぞよろしくお願い申し上げます。

Please click on the below QR code to access the
"Gala Party Kansai 2023 FAQ"
for any inquiries regarding reservations.

各種質問については、
以下QRコードをスキャンまたはクリックして
「ガラ・パーティー関西FAQ」をご確認ください。



01

RESERVE YOUR SEAT !

Click on the below QR code to open the online form.

Fill it in with the requested information.

Deadline to fill in the form: Tuesday October 10, 2023

席・協賛申し込みフォームを入力する

下記の画像をクリックまたはスマートフォンでスキャンすると、座席予約フォームが表示されます。各項目に必要な情報をご入力下さい。

申し込み期限：2023年10月10日（火）



02

RECEIVE YOUR INVOICE

The French Chamber of Commerce will send you an invoice in few weeks.

請求書の送付

ガラ・パーティー事務局より、参加費の請求書を郵送でお届けします（目安：数週間）。

03

RECEIVE YOUR INVITATION CARD

The invitation card(s) will be sent to you by e-mail according to the number of seats reserved (about 1 week before the event).

招待状を受け取る

ガラ・パーティー事務局より、予約人数分の招待状をEメールで送付します（目安：イベント1週間前）。同行者がいる場合、該当の参加者に共有してください。招待状は当日受付で必要となります。

CONTACT FOR RESERVATIONS

座席予約に関する問い合わせ
gala@ccifj.or.jp

Sponsorship and Advertisement

協賛と広告



Gain visibility for your company !
日仏ビジネスネットワークへビジビリティを強化しませんか？

Sponsorship / 協賛

300.000 JPY tax included
300,000円 (税込)

CONTENT
内容



large size
ロゴサイズ: 大

Your logo appears in the Gala program
プログラムへのロゴ掲載



in full screen
フルスクリーン

Your logo is displayed on the screen during dinner
ディナー中、スクリーン上でロゴの掲示



A promotional space is provided in the lobby
会場ロビーにてプロモーションスペースの提供

Advertisement / 広告

INSIDE PAGE IN COLOR 100.000 JPY TAX INCLUDED
カラー1ページ 100,000円 (税込)

Last registration deadline for sponsorship and advertisement : Tuesday, September 19th, 2023.
協賛・広告の最終申し込み期限：2023年9月19日 (火)

Previous years examples
過去ガラ・パーティーの例



Raffle 大抽選会

BECOME ONE OF THE DONATING COMPANIES !

ガラ・パーティー大抽選会へ賞品の提供をしませんか？

All raffle prizes are displayed during the welcome cocktail.
全ての賞品は、受付付近のカクテルスペースに展示されます。



ADDITIONAL VISIBILITY FOR THE TOP PRIZES

上位賞品提供者への特典

Donations will be projected on the screen and drawn on the stage. A representative of the donating company will be called on stage to award the prize to the winner.

抽選時、舞台上にて賞品をご紹介します。また提供者として舞台上へ上がり、当選者に賞品を手渡すことができます。



TOMBOLA FORM 抽選会賞品提供申込フォーム

01

Fill in the online form with the requested information by clicking on the below QR code.

Deadline to fill in the form:
Tuesday, September 19th, 2023

下記の画像をクリックすると、申し込みフォームが表示されます。必要な情報をご入力下さい。
申し込み期限：2023年9月19日（火）



02

Delivery

Date : From Wednesday, October 18th to Wednesday, October 25th, 2023

Address : "Gala Kansai 2023" Raffle Prize,
CCI France Japon, 2F YS Building 2-2-2
Nihonbashi Honcho, Chuo-ku, Tokyo 〒103-0023

賞品の配送

配送期日：2023年10月18日（水）～25日（水）

配送宛先：〒103-0023 東京都中央区日本橋本町
2-2-2 日本橋本町YSビル2階 在日フランス商工
議所「ガラ・パーティー関西2023」抽選会係宛

TOMBOLA CONTACT
大抽選会に関する問い合わせ
gala@ccifj.or.jp

IF YOU WISH TO PROVIDE TABLE GIFTS, PLEASE CONTACT :
GALA@CCIFJ.OR.JP

参加者全員への手土産となるテーブルギフトの提供も募集を行っております。
ご希望の方はメールにてご連絡ください：gala@ccifj.or.jp