

角膜移植による「光」を チャリティーディナーのご案内

Friday, August 24th, 2018

日時

2018年8月24日(金)

受付 18:30

開宴 19:00

チャリティーオークションも開催いたします

会場

ウェスティンホテル東京 ギャラクシールーム(B2F)

定員

250名様

参加費

お一人様 33,000円

お申込み

左記のお申込み方法をご覧ください

お申込み方法

お申込み用紙に必要事項をご記入の上、メールもしくはFAXもお送りいただくか、移植・再生医療を支える会HPよりお申込みください。下記振込先へのご入金が完了した時点で、正式なお申込みとなります。

お振込先

三菱東京UFJ銀行 表参道支店

普通 0836235

移植・再生医療を支える会

(イシヨクサイセイイリョウヲササエルカイ)

お申込み締切 7月31日(火)〈振込締切:8月7日(火)〉

定員になり次第、締め切りとさせていただきます。ご入金後のキャンセル、ご返金は、原則としてお受けできませんので、あらかじめご了承ください。(代理出席可)

お問合せ・お申込み先

Party For Vision 事務局 移植・再生医療を支える会

〒107-0062 東京都港区南青山2-26-35-8F

TEL 03-5775-6070 FAX 03-5775-2076

E-mail party@atrm.gr.jp



— HP —

お申込み用紙

以下に必要事項をご記入の上、メール添付もしくはFAXにてご送付ください。また、移植・再生医療を支える会HPからもお申込みいただけます。

(フリガナ) _____

お名前 _____ 男・女

ご所属 _____

お申込み種別 個人 法人

ご本人を含むお申込み席数 _____ 席 ※1テーブル(10席)お申込みの方/企業様は、当日お名前/企業様名をスライドにて投影いたします。

ご連絡先 勤務先 ご自宅

住所 〒 _____

TEL () _____ FAX () _____

E-mail _____

ご担当者ご連絡先(左記お申込み者と異なる場合)

お名前 _____ 部署 _____

Email _____

チケット送付先(お申込み者と異なる場合)

お名前 _____

ご所属 _____

住所 〒 _____

TEL _____

E-mail _____

12th Party For Vision

Friday, August 24th, 2018

ご案内 INFORMATION

第12回目を迎えたチャリティーディナー
アイバンク支援や再生医療の啓発活動にご賛同いただいた
一流シェフによる夢の饗宴が今年も実現します

貴重なアイテムをとり揃えたチャリティーオークションも開催いたします
このパーティーとオークションの収益およびお寄せいただいたご寄付は
移植・再生医療を支える会より、角膜移植やアイバンク活動を行う団体に寄付され
視覚障害の治療と再生医療の研究に役立てられます
皆様のご参加を心よりお待ちしております

主催 移植・再生医療を支える会

CHEF'S INTRODUCTION

3名のシェフによるコラボレーション
1日限りのスペシャルディナーを美味しいワインとともにご堪能ください

奥田 透

銀座小十 料理長

1969年静岡県生まれ。高校卒業後に静岡市内の割烹旅館で日本料理の修行をスタートさせ、京都の老舗料理店、徳島「青柳」の小山裕久氏の元で研鑽を積む。接客と魚の目利きなどを自ら徹底的に学び、料理だけでなく店内空間や器へのこだわり、世界に通用する料理の追求など、日本料理の奥深さと真髄を極める。1999年に故郷の静岡で「花見小路」を開店した後、2003年に東京・銀座に「銀座小十」をオープン。2007年、ミシュランガイドで三ツ星を獲得して以来、連続で星を取得している。海外へ日本料理を発信することを自身の使命と考え、パリに「奥田 -OKUDA-」/「Le SUSHI OKUDA」、ニューヨークに「OKUDA New York」を出店。お客様を大切に思い、最上級のおもてなしと最高の料理を提供している。

TORU OKUDA



岸本 直人

ランベリー シェフ

1966年東京都生まれ。17歳の時に銀座「スエヒロ」で料理人としての第一歩を踏み出す。NHK「天皇の料理番」をきっかけにフランス料理に興味をもち、22歳で渋谷「ラ・ロシェル」の坂井宏行氏に師事。1994年に渡仏し、ロワール「ラ・プロムナード」、パリ「ジェラルド・フォシェ」、ベズレー「レスペランス」で研鑽を積む。帰国後に銀座「オストラル」を立ち上げ、2006年に南青山にて「ランベリー」を開店。2008年以降、ミシュランガイド東京にて10年連続で星を獲得している。岸本自ら産地に赴き厳選した食材を使い、生産者の思いを一皿に仕上げる。「フランス料理の伝統技法や文化を日本の食材で表現する」ことを重視。日本料理の伝統や技術も学び、型にはまらないフランス料理を目指し、日々挑戦し続けている。

NAOTO KISHIMOTO



沼尻 寿夫

ウェスティンホテル東京 総料理長

1962年横須賀生まれ。大阪あべの辻調理師専門学校卒業。82年箱根・宮ノ下富士屋ホテル、その後ホテル西洋銀座を経て、89年にロイヤルパークホテルへ。94年よりウェスティンホテル東京のシェフとなり、2004年より総料理長となる。フランス共和国農事功労章オフィシエ受章、内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会功労者ディプロム銀賞受賞など名誉ある賞を多数獲得。各国、各界を代表する要人および著名人を迎えるバンケットでその手腕を発揮するなど、洗練された料理技術と、独創性のある作品を生み出す感性は内外から高い評価を受けている。フードコンセプトの開発・発展、グループホテルの開業準備のサポートやフードセーフティー・ハイジーン(HACCP 食品安全衛生)の管理などでも、リーダーシップを発揮している。

TOSHIO NUMAJIRI



11th Party For Vision

～ 昨年のご報告 ～

2017年8月31日
ウェスティンホテル東京にて開催された
第11回「Party For Vision」は
200名を超える方々のご参加をいただき
盛会となりました。

ご賛同いただきました皆様に
深く御礼申し上げます



レストランでは出会えない
人気シェフのコラボレーションコース
心尽くしの4皿がテーブルを彩りました



多彩な著名人ゲストのボランティア参加で
会場が賑やかな雰囲気になりました
チャリティーオークションにも
プレミアアイテムをご出品いただきました

慶應義塾大学病院眼科銀行のご案内

慶大眼科銀行は、日本で最も長い歴史を持つアイバンクです。
角膜提供の意志をお持ちの方々に
献眼登録をご案内するだけでなく、
様々な人々と協力し、角膜移植手術を待ち望む方々に
安全な角膜をお届けする架け橋として活動しています。

ドナー登録に関するお問い合わせは慶大眼科銀行まで Donor Registration at the Keio University Eye Bank

Phone : 03-3353-1211 (病院代表)
E-mail : keioeyebank@info.keio.ac.jp