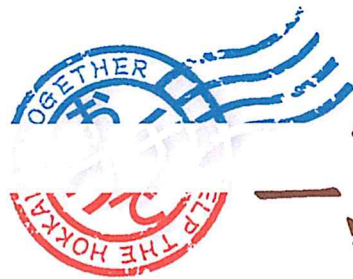


PRESS RELEASE

報道関係者各位

GATE
begins from here
株式会社ゲート

ミシュランガイド☆星シェフ4人の料理を
おうちで食べ比べできる夢の企画



みんなで北海道を応援しよう！

一流フレンチ

aki nagao

AKI NAGAO

TATEOKA TAKESHI

TATEOKA TAKESHI

Le Musée

MAKOTO ISHII

meli melo

HIRONORI SATO



1976年 札幌生まれ
26歳で渡仏。パリ、南仏、ア
ビニョン、モンペリエで修行
を重ねる
2010年 aki nagao をオープン
2017年 ミシュランガイド北海道で1
つ星を獲得



1978年 小樽生まれ
2003年 渡仏。50年連続3つ星のトロ
ワグロで経験を積む
2016年 TATEOKA TAKESHI をオープン
2017年 ミシュランガイド北海道で1
つ星を獲得



1995年 渡欧。フランス、イタリア、ス
ペインを訪れる
2005年 ル・ミュゼをオープン
2012年 ミシュランガイド北海道で1つ
星を獲得 (2017年同様)
2018年 料理人として北海道で2人目と
なる料理マスターズ を
(リニ受賞のため5月末まで改装工事中)



1980年 函館生まれ
2013年 札幌に melimelo をオープン
2015年 パリの3つ星レストランで研鑽
を重ねる
2017年 ミシュランガイド北海道で1つ
星を獲得

【テーマ】ハンバーグ

【期間】4月25日(土)～5月6日(水) (税込)

【メニュー】

☆☆☆☆四つ星ハンバーグセット ————— 3,800yen
(4人のシェフのハンバーグ4個セット)

aki nagao

『白糠産エゾシカとふきのとうのハンバーグ』—— 1,200yen

TATEOKA TAKESHI

『春の息吹』————— 1,200yen

Le Musée

『森のハンバーグ』————— 1,200yen

meli melo

『7種野菜のトマト煮込みハンバーグ』—— 1,200yen

【ご購入システム】

- ① サイトへアクセス (<https://ouchi-de-hokkaido.shop>)
- ② ご希望のメニューをネット上で購入
メニューは各店1種と受け取り希望日で分かれています。
- ③ 電子チケットが発行されます。
- ④ 電子チケットを持って指定の日時に
「meli melo」へお越しください。

【受け取り場所と時間】

meli melo

札幌市中央区南3条西3丁目11 メッセビル 2F

tel: 011-223-5075

各日 15時～17時までのお受け取り



詳しくは

おうちで大北海道展



で検索

株式会社ゲート

[札幌営業所] 札幌市中央区南一条西 9-6-1-404
担当者・国井 090-7856-3238

「日産産エソシカとふきのとうのハンバーグ」

「春の息吹」

GW 特別企画

☆☆☆ ミシュランガイド ☆☆☆

☆星シェフ4人の料理を
おうちで食べ比べできる
夢の企画

AKI NAGAO

aki nagao

TATEOKA TAKESHI



みんなで北海道を応援しよう！

一流フレンチ

HIRONORI SATO

meli melo

MAKOTO ISHII

Le Musée



おうちで大北海道展 [検索](#)

GATE
begins from here

「7種野菜のトマト煮込みハンバーグ」

「白老・森のハンバーグ」