


お名前	ドミニク・コルビ			
	ドミニク・コルビ			
店舗名	ドミニク・コルビ			
	Dominique Corby			
店舗情報	郵便番号	〒107-0062		
	住所	東京都港区南青山6丁目13-1 イdealビル 1階		
	TEL	070-9122-1898		
	ホームページ			
		登録年月日		平成24年8月1日
略歴	<p>パリ生まれ。15歳で料理の道に入り、「ル・タストヴァン」を始め、数々の星付きレストランで修業を重ね、1991年「トゥールダルジャン」パリ本店副料理長に就任。1994年に来日し、「トゥールダルジャン」東京でエグゼクティブ・シェフを、2002年から2010年5月までホテルニューオータニ大阪「サクラ」総料理長を務める。2003年には銀座「ル・シズィエム・サンス・ドゥ・オエノン」にて指揮を執る一方で、2008年にはパリ郊外にレストラン「Le Miyabi」をオープンするなど、東京、フランスを中心に、世界各国で精力的に活動。2007年、農事功労賞シュバリエ受賞。2010年フランス料理アカデミー日本支部事務局メンバー就任。2011年5月、一般社団法人 Lumière et Espoir pour le Japon (邦訳:日本の光と希望)を設立し、東北被災地での炊き出しや支援物資の輸送・配布、被災地産食材のプロモーションなど、生活に直結した支援活動を行っている。2013年フランス料理アカデミー日本支部事務局 副会長に就任。2013年10月より、ル・コルドン・ブルー日本校のエグゼクティブ・シェフに着任。2019年2月に新橋にフレンチ割烹ドミニクコルビをオープンしている。その後現在に至る。</p>			
ジャンル	フレンチ			
PRポイント	<p>フレンチ割烹ドミニクコルビは通常のフレンチとは異なり、「和×フレンチ」をコンセプトにした独特のスタイルです。日本の食材や「出汁」文化にも共鳴し、バターやクリーム・小麦粉を極力使わず、ワインはもちろん、自ら選んだ各地の日本酒(約50種)との新体験が楽しめます。</p>			
店舗写真				