



PARTY
FOR
VISION

角膜移植による「光」を チャリティー・ディナーのご案内
Monday, 18th July, 2011

一流のシェフたちによる チャリティー・ディナーが ここに実現しました。

The 6th Party For Vision

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ます。

本年は、その一部を
被災地での眼科診療を支援する
Mission Vision Vanに寄付いたします。



日時 ----- 2011年7月18日(月・祝)
開場 ----- 18:30
開始 ----- 19:00
お食事後に
チャリティーオークションを
開催致します。
会場 ----- ウェスティンホテル東京
定員 ----- 300名様
参加費 ----- おひとり様 30,000円
前菜・メイン・デザート・シャンパン・ワイン・コーヒー
お申込方法 ----- 裏面申込用紙をご覧ください。

主催 移植・再生医療を支える会

お申し込み方法

必要事項をご記入の上、電話・FAX・郵便・Eメールにてお申し込みください。事務局より折り返しご連絡させていただきますので、参加費を下記口座へご入金ください。ご入金を確認できた時点で正式なお申し込みとなり、チケットをお送りいたします。

お振込先 三菱東京UFJ銀行 表参道支店
普)0280088
移植・再生医療を支える会
(イシヨクサイセイイリヨウヲササエルカイ)

締め切り

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につきましては、原則として返金をいたしませんのでご了承ください。
(代理参加可)

お問い合わせ・お申し込み先

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4-1-12-203
TEL 03-5775-2075 FAX 03-5775-2076 E-mail info@atrm.jp

必要事項をご記入の上、FAXしてください。

FAX 03-5775-2076

(フリガナ) -----
お名前 ----- 男・女

法人名
 法人

申込種別 -----
 個人

ご同伴者様名

ご本人を含む、お申し込み席数 ----- 席

住所 〒 -----
ご連絡先 -----
 勤務先 -----
 ご自宅 TEL () -----
 携帯電話 FAX () -----
E-mail -----

ご案内方法 電話 FAX 郵便 E-mail

上記情報はParty For Vision事務局にて管理し、第三者へ譲渡することは一切ございません。

The 6th Party For Vision

Monday, 18th July, 2011

第6回目となる チャリティー・ディナー。

「アイバンク応援!!」のために

賛同いただいた一流シェフによる夢の競演。

今年は被災地での眼科診療も応援します。

貴重なアイテムを落札できる

チャリティー・オークションもお楽しみいただけます。

ぜひ ご参加ください。



写真は昨年のお料理です。

高橋 義弘 瓢亭

京都で生まれ育ち、1996年大学卒業後、金沢の料亭「つる幸」にて3年間修行を積む。その後京都に戻り、父である瓢亭14代目・高橋英一に師事する。懐石を基本とする伝統的な日本料理を受け継ぎ、確かな技術に裏打ちされた洗練を目指す。京都だけにどまらず、茶会や料理教室・フォーラムなど、日本各地で精力的に活動を行う。また、NPO法人日本料理アカデミーを通して、海外シェフとの交流や小学校での食育活動など、多方面にわたり、日本料理の普及に努めている。



Party For Vision

いま最も注目されている
4名のシェフたち。
この日だけの
コラボレーション・コースを
ご堪能いただけます。

熊谷 喜八 KIHACHI

1946年東京生まれ。フランスのアルパジョン料理コンクールで、プロスペールモンターニエ杯日本人初受賞。パリの「マキシム」、「パヴィヨンロワイヤル」で研鑽を積み、その後当時ジョエル・ロブション氏が率いる「ホテル・コンコルド・ラファイエット」でセクションシェフを務める。帰国後、高樹町「シルバースプーン」料理長、葉山「ラ・マーレド・茶屋」の総料理長を務め、1987年 KIHACHI をオープン。フランス料理をベースに、ジャンルにとらわれない日本発の洋食として KIHACHI 流無国籍料理を生み出す。



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。大坂あべの辻調理師専門学校卒業。1982年箱根宮ノ下富士屋ホテル、その後ホテル西洋銀座のオープニングを経て、1989年にロイヤルパークホテルのオープニングとともに同ホテル「パラッツォ」へ。1994年よりウェスティンホテル東京のシェフとなり、2004年総料理長となる。各国、各界の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し、内外から高い評価を受けている。2010年には、フランス共和国農事功労章オフィシエを叙勲。



寺井 則彦 エーグルドゥース

東京調理師専門学校卒業。「ルノートル」(池袋)、「ラ・ミ・デュ・パン」(横浜)で修業後、渡仏。アンジェ「トリアノン」、ベルギー「ダム」、アルザス「ジャック」、パリ「ジャン・ミエ」などを経て帰国。「ル・コルドンブルー」のバリと東京校で講師を務めた後、1996年「マダム・ミクニ」のシェフ・パティシエに就任。さらに2003年にクープ・ド・モンド(ケーキのワールドカップ)における日本チームの準優勝に大きく貢献。2004年2月、「エーグルドゥース」をオープン。2005年には、ルレ・デセールにもメンバー入りを果たす。

移植・再生医療を支える会は、Mission Vision Vanプロジェクトを応援しています。

被災地に眼科診療を届けるMission Vision Vanは
皆様のご寄付により活動しています。



Mission Vision Vanプロジェクトでは、被災地での医療支援のため、米マイアミ大学バスコム・バルマー眼研究所より眼科診療バス「Vision Van」の提供を得て、被災地域での眼科医療を提供しています。Vision Vanは2005年ハリケーン・カトリーナの被災地でも活躍し、以降、災害時のみならず、地域医療に貢献しています。
皆様のご支援をお願いいたします。

詳しくは www.mediproduce.jp/mvv