

7/3
FRI
OPEN

東京山手調理師専門学校の
産学連携施設として
アンフィニ東京山手が
世田谷にオープンします。



金井 史章 - Kanai Fumiyuki -

1998年 ビゴ東京に入社。

2009年 渡仏し、三つ星レストラン
「レストランギイ・サヴォアパリ」で
上質なデセールを学ぶ。

2011年 アラン・デュカス・エンタープライズ系列の
東京青山のビストロ「ブノワ」に
シェフパティシエとして入社。

2014年 「UN GRAIN」シェフパティシエ就任。

2020年 九品仏にINFINI(アンフィニ)をオープン。

共同著作に『デザート・バイブル』。

国内外で講演会講師を務める。

昭和産業株式会社 アドバイザー

株式会社愛公舎製作所 顧問

ANAインターコンチネンタル

ホテルウェディングデザート監修 等

7月3日・4日・5日限定

人気商品を詰めたお得なケーキセットを販売いたします。

数量限定ですのでお早目にお求めくださいませ。

※尚、この3日間はテイクアウトのみとなります。



Chou à la crème



Parfum



Chocolate the TOSA

掲載の写真はイメージです。実際の商品と異なる場合があります。

東京山手調理師専門学校の産学連携施設として INFINI tokyo yamanote が世田谷にオープンします。



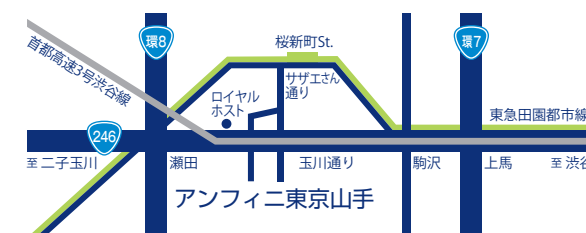
食の教育機関「東京山手調理師専門学校」と、「INFINI」が共同で人材育成や、新しいモノやサービスの研究開発に取り組むため産学連携をスタートします。私たちはこれからより多くの人たちに食を通して、健康や幸せを提供し続けます。



メディアで数多く取り上げられる話題の人気パティシエ金井史章氏がプロデュースする産学連携型店舗が東京山手調理師専門学校内にオープンします。

2020年のオープンした自身が経営するINFINI(九品仏)で展開する女性心をくすぐる繊細な味と見た目のケーキや、カカオからこだわるチョコレートなどの商品展開を行います。

焼き菓子の詰め合わせやプレゼントにぴったりのスイーツもありますのでぜひお立ち寄りください。



営業時間≫11:00～18:00 定休日≫毎週水曜日

住所≫東京都世田谷区深沢 8-19-19

INFINI tokyo yamanote

☎03-5799-6987

アンフィニ東京山手

検索

<https://yamanote.ac.jp/infini/>

