

FURUKAWA

SHUNICHI

# 古川 舜一

Le monde riche de l'autisme  
自閉症の豊かな世界

4月21(月)ー5月11日(日)15:00

レ コパン ドウ ドミニク ブシェ

Les Copains de DOMINIQUE BOUCHET

東京都中央区銀座5丁目1-8 銀座MSビルB1階

営業時間

ランチ 11:30 ~ 15:00(ラストオーダー 14:00)

ディナー 18:00 ~ 23:00(最終入店時間 20:00)



自閉症アーティスト  
古川 舜一

2000年 生まれ 埼玉県出身  
自閉症と重度の知的障害の特徴をもつ  
「しゅん」は永遠の5歳。  
勝つことや目立つことには興味が無くて、  
なんでも「ワカラナイ」で逃げたがる。  
美味しいりんごを食べて  
綺麗な絵が描けたらハッピー!  
迷いのない線でいきいきと形を捉え、  
見たように模様を描き、抜群の  
色彩感覚で絵に生命を吹き込んでいく。  
穏やかなしゅんの絵は、見る人の心を  
優しくしてくれる。野菜やお魚、  
お散歩中の動物など、身近な題材が多く、  
実物を観察しながら描いていく。

経歴

2023年

ソエルテアート港区賞、  
全日本アートサロン絵画大賞展入選

2024年

深川アートパラダイス入選、  
小江戸鏡山酒造「純米大吟醸生酒」  
ラベルにイラスト採用  
埼玉県川島町スマイルカフェで初の個展開催  
埼玉県立近代美術館

「第15回障害者アート企画展」出展

2025年

「COEDO芋パーク」チケットにイラスト採用  
日本総菜協会jm News2025年4月号  
表紙にイラスト採用  
株式会社デリモ夏麺シリーズの  
ラベルにイラスト採用 など

インスタグラムのフォローも  
よろしくお祈いします!



SHUN.\_MAHALO





## 会場: Les Copains de DOMINIQUE BOUCHET

シェフドミニク・ブシェ氏監修のビストロノミーで  
ミシュランガイド東京にて毎年ピブグルマンとして掲載されている。  
アートを楽しみながら、旬の厳選食材を使用した  
カジュアルながらも本格的なフレンチビストロが堪能できる。  
期間中は、古川舜一の絵をモチーフに、  
ドミニクシェフが考案した特別な料理の提供を予定している。



## ドミニク・ブシェ氏

フランスの「トゥール・ダルジャン」や「ホテルドクリヨン」で  
総料理長を務めたあとパリ8区に自店をオープン。  
2022年に東京に拠点を移し、東京・銀座の2店舗と  
京都のウェスティン都ホテル京都内の2店舗の監修を務める。  
伝統的なソースを大切にしながら、現代人の嗜好に合う  
軽やかながらも味わい深い料理を提供して、  
ミシュランガイド東京では毎年星付きレストランとして掲載されている。  
多様性を認めあう全員参加型の共生社会に深い理解を示す。



Photo by Shigeki Nakajima

### 営業時間

ランチ 11:30 ~ 15:00(ラストオーダー 14:00)  
ディナー 18:00 ~ 23:00(最終入店時間 20:00)

\* ランチ・ディナー共にコース料理のみとなり、  
アラカルトメニューを行っていません。  
(コース料理は当日ご注文いただいても問題ございません。)

お問い合わせ、御食事のご予約は

TEL :03-6264-6566

住所 :東京都中央区銀座5-1-8 銀座MSビルB1F

