

伝説のシェフ 河合 隆良による極上のエンターテイメントディナー

ラ キュイジーヌ ド タカ

LA CUISINE DE TAKA 2013

～Taka's Secret Kitchen～

2013年12月17日(火)

<http://www.hnt.co.jp/party/takas.c.html>

■極上の食材を贅沢に使った一夜限りの秘密のレストラン

■中国料理「唐宮」小尾 寿統括料理長と作り上げる究極のディナー

ホテル日航東京(東京都港区台場 1-9-1 総支配人:本中野 真)では、伝説のシェフ 河合 隆良による極上の食材を贅沢に使ったフードエンターテイメントショー「LA CUISINE DE TAKA 2013 ～TAKA'S SECRET KITCHEN～(ラ キュイジーヌ ド タカ 2013 ～タカズ シークレット キッチン～)」を開催いたします。

昨年に続き、2度目の開催となる今年は一晩限りの秘密のレストランにて、ナチュラル フレンチ キュイジーヌで名高く、エリザベス女王のガラディナーパーティーや天皇・皇后両陛下ご臨席の記念晩餐会で料理の指揮を執ったホテル日航東京 調理顧問 河合 隆良が、香港で修業を重ねた中国料理「唐宮」小尾 寿統括料理長とともに、互いの技を融合させた究極のディナーを創り上げます。お客様の目の前のライブキッチンでは極上の素材を使った躍動感あふれるシェフパフォーマンスのたびに次々と運ばれてくるコース料理、そしてエンターテイナーが驚きの神業パフォーマンスを繰り広げる会場で、大人のスパイスが効いた極上のエンターテイメントディナーショーをお楽しみください。



■「LA CUISINE DE TAKA 2013 ～Taka's Secret Kitchen～」概要

実施日：2013年12月17日(火)

時間：受付 18:30～/シェフパフォーマンス&ディナー 19:00～21:00

場所：1F 宴会場

料金：22,000円

※ホテル会員優待あり。

※フルコース、ソフトドリンクフリー、消費税、サービス料含む

オプション：①中国茶セレクトコース 2,000円

②エグゼグティブソムリエ 石田 博監修 スタンダードワインコース 3,000円

③エグゼグティブソムリエ 石田 博監修 プレミアムワインコース 8,000円

### <河合 隆良 (かわい たかよし) プロフィール>

1955年 静岡県生まれ。欧米各国の一流レストランやホテルで経験を積む

1986年 アメリカ、トップクラスのレストラン「マサズ」のスーシェフとなり、  
全米 NO.1 レストラン(予約2ヶ月待ち)としての荣誉に輝く

1994年 「パン パシフィックホテル・サンフランシスコ」の総料理長に就任

2009年 1月 ホテル日航東京の調理顧問に就任



### <小尾 寿 (おび ひさし) プロフィール>

1962年 大阪府生まれ。国内外の一流ホテルで経験を積む。

1996年 ホテル日航東京に入社。

2005年 8月より、ホテル日航東京の中国料理統括料理長に就任。

広東料理を中心としながら美食同源を取り入れた料理スタイルは、  
専門誌をはじめ多数のメディアから注目されている。



### ■ホテル日航東京

名称：ホテル日航東京

代表者：総支配人 本中野 真

所在地：〒135-8625 東京都港区台場1-9-1 Tel 03-5500-5500(代表)

客室数：453室 (全室バルコニー付)

アクセス：新交通ゆりかもめ「台場」駅 直結。



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>