

報道関係各位

ミシュラン星付きレストランの美食を熊本で。

『ユニッソン・デ・クール』の阪本シェフが監修するコースを提供



ホテル日航熊本(社長:川崎博、総支配人:熊井潤二)では、フランス料理「レ・セレブリテ」にて、2月18日(木)~3月21日(月)までの期間、大阪・西天満のミシュラン星付きフレンチレストラン「ユニッソン・デ・クール」のシェフ・阪本充治氏監修によるコース料理をご提供します。

2月18日(木)には阪本シェフが来熊し、一日限りのスペシャルコースを昼夜1コースずつ提供。翌19日(金)~3月21日(月)の期間はシェフが監修したコースを提供いたします。オープンからわずか半年でミシュランの星を獲得した気鋭のシェフの料理を、熊本でお楽しみいただける特別なフェアです。

◆ミシュラン星付きフレンチレストラン『ユニッソン・デ・クール』◆

【2月18日(木)】阪本充治シェフ来熊 一日限りのスペシャルコース

<料金> ランチ お一人様 5,000円
 デイナー お一人様 12,000円

【2月19日(金)~3月21日(月)】

<料金> ランチ お一人様 5,000円
 デイナー お一人様 10,000円
 デイナー お一人様 12,000円

【時間】 11:30~15:00(ラストオーダー14:00)

17:30~21:30(ラストオーダー21:00)

※日曜日(連休中の場合は最終日)17:30~21:00(ラストオーダー20:00)

【予約・問合せ】 2階 フランス料理「レ・セレブリテ」

TEL096-211-1663(直通)



阪本充治(さかもと・みつはる)氏 プロフィール
 1978年生、大阪府出身。22歳で渡仏。
 ボルドーで、フランス・ガルシア氏に師事(3年)。
 オートサボア「ジャン・ジャック・ノギエ」(1年)、
 パリ「ミッシェル・ロスタン」(1年)、
 三つ星レストラン「ル・ムーリス」(2年)を経て帰国。
 2010年、大阪にて「ユニッソン・デ・クール」をオープン、
 半年後にミシュラン一つ星を獲得。
 心(クール)の融合(ユニッソン)という意味を込めた自店にて
 多くの人を魅了する。

■報道機関からのお問い合わせ先

ホテル日航熊本 総支配人室企画グループ
 紫藤 大(しとう まさる)・三隅 理恵(みすみ りえ)
 〒860-8536 熊本市中央区上通町 2-1
 TEL:096-211-1487/FAX096-211-1102
 E-mail:soinfo@nikko-kumamoto.co.jp

◇ホテル日航熊本について◇

2002年5月31日開業。熊本市の中心部に位置し、西日本最大のショッピングアーケードやオフィス街と隣接。熊本城や官公庁へも徒歩圏内という絶好のロケーションです。また、広さ1,500平米、最大1,500名様をお迎えすることができる熊本最大級の宴会場や600平米の中宴会場、11の小宴会場を有し、大規模なコンベンションやご宴会など幅広くご利用いただけます。「木」の質感を活かした191室の客室は、西側からは熊本城が、東側からは雄大な阿蘇の山々が一望できるゆとりの空間です。