

報道関係各位

10月4日・5日 「『賛否両論』笠原将弘 和食とワインのすゝめ」を開催

ホテル日航熊本

ホテル日航熊本(社長:川崎博、総支配人:熊井潤二)では、東京・恵比寿で「予約の取れない人気店」として有名な「賛否両論」店主 笠原将弘氏を迎え、2016年10月4日(火)・5日(水)に、「『賛否両論』笠原将弘 和食とワインのすゝめ」を開催いたします。

「熊本を元気にしたい」という氏の思いから、熊本県産食材を使用した「賛否両論」のメニューをお楽しみいただき、特に割烹カウンター「梢」は、「賛否両論」の雰囲気そのままに、笠原氏が店主としておもてなしする特別な空間に。ワインはスペインワインで初めて世界一に輝く快挙を成し遂げた「クネ」。充実のバリエーションと多様な味わいが、和の一品一品と見事にマリアージュいたします。

【イベント名】『賛否両論』笠原将弘 和食とワインのすゝめ

【会場】7F 日本料理「弁慶」

【日時】10月4日(火)・夜の部 19:00～

10月5日(水)・昼の部 12:00～、夜の部 19:00～

【料金】

●夜の部 *特別コース・ワイン、税金・サービス料込

特別席(割烹席)18,000円 ※定員 10名様

一般席(ホール席)14,000円 ※定員 24名様

●昼の部 *特別コース・ワイン、税金・サービス料込

特別席(割烹席)18,000円 ※定員 10名様

※特別席・一般席とも、同じメニューのご提供となります。

【協力】三国ワイン株式会社

【一般のお問い合わせ】日本料理「弁慶」TEL096-211-1673(直通)

■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 廣永 裕子

TEL:096-211-1487/FAX096-211-1102

E-mail:soinfo@nikko-kumamoto.co.jp



◆かさはらまさひろ 笠原将弘氏について◆
 東京都品川区生まれ。高校卒業後に、日本料理「正月屋吉兆」での9年間の修業を経て、武蔵小山にある実家の焼き鳥店「とり将」を継ぐ。2004年、恵比寿に「賛否両論」をオープンし、瞬く間に人気店に。テレビや雑誌、料理教室から店舗プロデュースなど幅広く活躍するほか、学校給食に関する活動などの社会貢献にも意欲的にとりくんでいる。

◇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。