

報道関係各位

ホテル日航東京 調理顧問「伝説のシェフ」河合隆良氏と 日本料理「賛否両論」笠原将弘氏の一夜限りの特別饗宴を開催

ホテル日航熊本(熊本市中央区上通町 社長:川崎博、総支配人:熊井潤二)では、昨夏たいへん好評を博したホテル日航東京 調理顧問「伝説のシェフ」河合隆良氏が主催する一夜限りのダイニング「タカズ・シークレットディナー」を9月22日(月)に開催いたします。

今回は河合シェフの呼びかけにより、東京・恵比寿の“予約の取れない人気店”として有名で、現在最も活躍著しい料理人日本料理「賛否両論」の笠原将弘氏との特別饗宴が実現いたしました。

テーマは、ユネスコの無形文化遺産に認定され、改めて注目される「和食・日本の伝統的な食文化」。

ダイナミックかつ繊細にアプローチする河合シェフ、精魂込めて紡ぎ出す日本料理人・笠原氏。

両シェフが奏でるそのひと皿ひと皿を、極上のフードライブパフォーマンスとあわせてご堪能いただけます。

『Discover Japan』…世界に発信すべき、素晴らしいニッポンを再発見する夜となるでしょう。

TAKA'S Secret Dinner 2014 with MASA KASAHARA
～Discover Japan～

■日時:2014年9月22日(月)

パフォーマンス&ディナー 19:00～(受付 18:30～)

■会場:ホテル日航熊本 5階 宴会場「阿蘇」

■料金:20,000円(フルコースディナー・ソフトドリンクフリー・税金・サービス料を含む)

◎ 下記ドリンクコースは事前申込制となります

A:スタンダードコース 3,000円

B:プレミアムワインコース 6,000円

■ご予約:ホテル日航熊本 イベント係 TEL 096-211-1184

◇河合隆良(かわいたかよし)…1955年、静岡県生まれ。カナダ、ノルウェー、スイス、フランス、アメリカなどの一流レストランやホテルでの海外経験が豊富。1986年、アメリカでトップクラスのレストラン「マサズ・サンフランシスコ」のスーパーシェフとなり、全米 No.1 レストランの荣誉に輝く。1994年、「バン 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。1997年、帰国。「バン パシフィックホテル横浜」総料理長に就任し、2008年退職。株式会社グローバルホスピタリティグループ 代表取締役。2009年1月よりホテル日航東京の調理部 顧問。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るなど、多くの活躍が注目される、名実共に名高い伝説のシェフ。

◇笠原将弘(かさはらまさひろ)…1972年、東京生まれ。恵比寿の日本料理店「賛否両論」マスター。

父親が焼き鳥屋を営んでいたため、幼少期より舌の感覚や食のセンスを磨き、高校卒業後9年間、新宿「正月屋吉兆」で料理人としての基礎を築く。その後、「若い人たちにも気軽に和食を楽しんで欲しい」との思いから、父親より継いだ焼き鳥屋を、開店30周年を機に一旦閉め、2004年「賛否両論」開店。“予約の取れない店”として、メディアにも多数取り上げられている。



伝説のシェフ 河合隆良

「賛否両論」 笠原将弘

【報道機関からのお問い合わせ先】
ホテル日航熊本 営業企画グループ
廣永 裕子(ひろなが ひろこ)
〒860-8536 熊本市中央区上通町 2-1
TEL:096-211-1487/FAX096-211-1228
E-mail: hmura@nikko-kumamoto.co.jp

JALホテルズは、『ニッコー・ホテルズ・インターナショナル(NHI)』、『ホテルJALシティ(HJC)』の、2つのホテルチェーンを運営するホテルオークラグループのホテル運営会社。1970年、日本航空の出資による設立以来、ホテルオペレーターとして国内外で事業拡大を展開。2010年9月30日より、オークラホテルズ&リゾーツのパートナーブランドとなり、各事業のシナジー効果を生かした顧客の利便性の向上を図る。資本金は42億7千2百万円。2014年6月1日現在、NHI 38(国内21、海外18) HJC 11(全て国内)の合計49ホテル、総客室数15,620室を展開している。