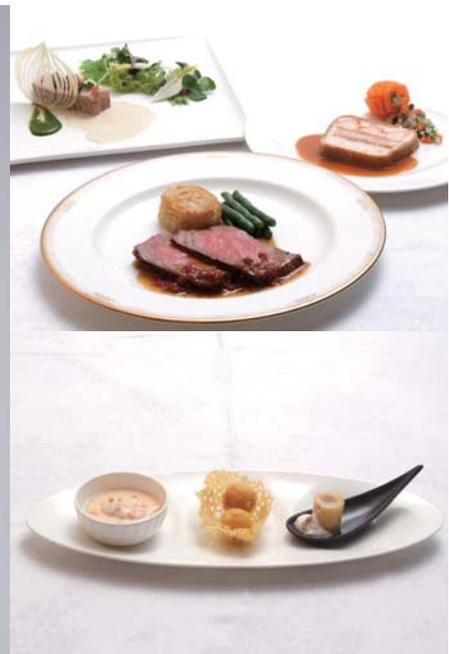


**ホテル オークラグループ3人の総料理長が
新しい食の世界を切り開く!!**

ホテル開業20周年記念 第三回オークラホテルズ総料理長による賞味会

『フレンチの饗宴 -温故創新-』

2012年9月8日(土) 18:00 開演



ホテル イースト21東京 ～オークラホテルズ&リゾーツ～(東京都 江東区 総支配人:小川 矩良)では、2012年9月8日(土)に開業20周年記念のホテルイベントとして、第三回オークラホテルズ総料理長による賞味会、「フレンチの饗宴 -温故創新-(おんこそうしん)」を開催いたします。

ホテルオークラグループの3人の総料理長、「ホテルオークラ東京」善養寺 明と、「ホテルオークラエンタープライズ」我田 民生、そして「ホテルイースト21東京」諏訪 健が、オークラ伝統の技と味を残しつつ、新たな美食を追い求める「温故創新」をテーマに新しい食の世界を切り開きます。

各自が持てる技と新たな発想を注ぎ込み、それぞれの持ち味を出した料理と、響作である3品のオードブル料理、そして特選和牛ローストビーフで一夜限りの特別メニューを完成させました。

さらに「ホテルオークラ東京 シェフパティシエ」荒木 貴志と、「ホテルイースト21東京 製菓長」成家 雅弘の饗宴によるスペシャルデザートもご用意いたしました。

お飲み物はお料理に合わせて、ソムリエが厳選したワインを揃えております。

ホテルオークラグループが誇る3人の総料理長が開く、一度きりの饗宴をどうぞお楽しみください。

リリースに関するお問い合わせは…

営業企画室 担当 坂本 裕輔
TEL:03-5683-5750 FAX:03-5683-4520
sakamoto.y@hotel-east21.co.jp

『フレンチの饗宴 ー温故創新ー』

◇イベント開催概要

【開催日時】2012年9月8日(土)

18:00～(受付開始17:30～)

【料 金】お1人様 ¥20,000-

(西洋料理コース、お飲み物、お土産、税金・サービス料込み)

【会 場】永代の間(ホテル3階 宴会場)

【お問合せ】03-5683-5731(イベント予約直通)

【イベント詳細】<http://www.hotel-east21.co.jp/>

ホテル イースト21 東京 ～オークラホテルズ&リゾート～

- 所在地:〒135-0016 東京都江東区東陽6-3-3
- 代表者:総支配人 小川 矩良
- ホテル開業日:1992年9月12日
- 客室数:404室
- アクセス:地下鉄東西線 東陽町駅より、徒歩約7分。
東京駅より車で約10分。

◆料理長紹介



ホテルオークラ東京
善養寺 明
ぜんようじ あきら

ホテルオークラ東京に入社以来、約40年間に渡りホテル業界、調理業界発展のため活躍。2011年ホテルオークラ東京洋食調理総料理長に就任。歴代総料理長達が培ってきた伝統の技法を継承しながら新しい料理の開発にも力を注いでいる。



ホテルオークラエンタープライズ
我田 民生
わがた たみお

1969年に憐ホテルオークラに入社。様々なレストランを経験後、1987年に憐ホテルオークラエンタープライズへ出向し、レストラン「ラ・ロンド柏」料理長に就任。1998年長野オリンピック、2000年には沖縄サミットにてホテルオークラの料理提供で活躍。その後、キュービー研究所へ出向し商品開発に貢献する。2008年に取締役総料理長に就任し、現在はフランス料理の更なる発展に努めている。



ホテル イースト21東京
諏訪 健
す わ たけし

高輪プリンスホテルからキャリアをスタートし、赤坂プリンスホテルなどで研鑽を重ね、1992年ホテル イースト21東京の開業とともに入社。同ホテルにて着実に技を磨き、2005年には同ホテル総料理長に就任。素材の持ち味を最大限に引き出し、その良さを余すことなく表現した料理を心にかけている。

ホテルオークラ東京
ラ・ベル・エボック
シェフパティシエ
荒木 貴志
あらか たかし



ホテル イースト21東京
製菓長
成家 雅弘
なるけ まさひろ



ー MENU ー

Amuse (小前菜) / 我田総料理長
ビーツと黄パプリカのムースにフローズンチーズを乗せて

Hors d'oeuvre (前菜) / 3名響作
潮の香りに包まれた生雲丹とフヌイユのクリーム
北あかりのオリーブオイル煮 ほのかなエスプレッソコーヒーの香り
チーズボールのフライ ケース入り

Poissons1 (魚料理) / 善養寺総料理長
新鮮本鮪のミ・キュイにハーブサラダとオニオンクリスティアン添え
二種のアンショワソースと共に

Poissons2 (魚料理) / 諏訪総料理長
赤座・オマール・芝 三種海老のテリーヌ

Granite (お口直し) / 諏訪総料理長
梅酒のグラニテ

Viandes (肉料理) / 3名響作
特選和牛のローストビーフ

Dessert (デザート) / 荒木パティシエ・成家製菓長 響作
オークラホテルズ シェフパティシエによるスペシャルデザート

Pain (パン) / 我田総料理長
オリジナルブレッド 手作り玄米塩麴入りオリーブのタブナードを添えて

Cafe (コーヒー)

お飲み物はお料理に合わせた、ソムリエ厳選のワインをご用意しております。