



O N C R I

報道関係各位

2017年9月15日
古湯温泉 ONCRI/おんくり

地産地消がコンセプト、バー&レストラン「SEBRI/セブリ」
第7回ムッシュ上柿元の料理を愉しむ会
10月12日(木) 開催
-佐賀の旬の食材×厳選の九州ワインで秋夜に浸る-

アゴーラ・ホテルアライアンスの古湯温泉 ONCRI/おんくり(所在地:佐賀県佐賀市富士町古湯 556、総支配人:柚木 孝文、客室数:38室)は、当館の料理監修を務める上柿元 勝氏による食のイベント、「第7回ムッシュ上柿元の料理を愉しむ会」を、2017年10月12日(木)に開催いたします。

《地産地消》

フランス料理の巨匠である上柿元 勝氏は、「自然の恵みを感謝しつつ、地元の食材をふんだんに使いお客様に提供すること」を信条としています。
そして当館のバー&レストラン「SEBRI/セブリ」では地産地消をコンセプトに、地元の素材の持ち味を生かしたナチュラルイタリアンをお届けしています。
共に地元食材を知り、その素材を用いて、お客様におもてなしをする～7回目を迎える今回は、「佐賀の旬の食材」と「九州のワイナリーから厳選したワイン」が織りなす特別な夜をお届けいたします。

- 第7回ムッシュ上柿元の料理を愉しむ会 概要 -

日時: 2017年10月12日(木) 開宴 18:30～(受付 18:00～)
場所: バー&レストラン「SEBRI/セブリ」
料金: イベントのみ 16,000円
宿泊プラン 24,000円～(4名1室利用の場合)
※上記料金にはお食事代・飲み物代・サービス料・消費税が含まれております
※宿泊の場合は入湯税¥150が別途必要となります
内容: ムッシュ上柿元 勝による秋のスペシャルディナー
ムッシュ上柿元 勝よりお土産プレゼント
宿泊券やランチ券が当たる抽選会



料理写真イメージ

《ムッシュ上柿元: フランス料理人 上柿元 勝》

鹿児島県出身の料理人。1974年に渡仏。ル・デュック、アラン・シャペル、ピックといった一流店で修行を積み、1981年に神戸ポートピアホテル「アラン・シャペル」のオープンのため帰国。その後、ハウステンボスホテルズ専務取締役総料理長、ホテルヨーロッパ総支配人兼総料理長などを歴任。2003年にフランス農事功労賞ジュヴァリエを受賞した。さらに、フランス料理界の巨匠アラン・シャペルの正当な血統を引き継ぎ、日本のフランス料理界の発展に尽くした功績が認められ、2016年度 厚生労働省が選出する卓越した技能者「現代の名工」(※)を受賞。2017年にはフランスの農事功労章である「オフィシエ」を受賞。



※「現代の名工」とは、卓越した技能者表彰制度に基づき、厚生労働大臣によって表彰された卓越した技能者の通称である。この制度は1967年に設けられ、毎年約150名が表彰されており、表彰者の総数は6,000名を上回っている。

古湯温泉 ONCRI/おんくりは、「ぬる湯に浸かり時を忘れる、山峡の湯治リゾート」のコンセプトのもと、地域の魅力を最大限に打ち出しつつ現代における上質な湯治スタイルをご提案してまいります。

【お客様からのお問い合わせ】

古湯温泉 ONCRI/おんくり
予約係
TEL: 0952-51-8111 E-mail: info@oncri.com
〒840-0501 佐賀県佐賀市富士町古湯 556

【メディアからのお問い合わせ】

株式会社アゴーラ・ホスピタリティーズ
PR戦略室 浦辺・鈴木
TEL: 03-3436-1860 E-mail: pr@agorahospitalities.com
〒105-0001 東京都港区虎ノ門 5-2-6
虎ノ門第2ワイコービル7F