

日本のフランス料理界の重鎮 シズリング シェフ
上柿元 勝 × 高窪 照泰
1日限りの「至高の美食会」
2019年7月17日(水)開催

ホテル・アゴラ大阪守口(総支配人:伊藤 成彦 所在地:大阪府守口市河原町10番5号 客室数:175室)では、ダイニング&バー シズリングで、「至高の美食会」を2019年7月17日(水)に開催いたします。

日本のフランス料理界を牽引するシェフ 上柿元 勝氏と、昨年当ホテル「ダイニング&バー シズリング」のシェフに就任した高窪 照泰、2人のシェフが作りあげる1日限りの特別コースとワインを楽しむ美食イベントです。

至高の美食会 概要

まず、バーで食前酒をお楽しみいただいた後、ピアノライブがスタート、2人のシェフが繰り広げる美食の世界へと誘います。上柿元氏の出身地である鹿児島黒毛和牛のメイン料理の他、同氏がオーナーを務めるパティスリー“カミーユ”風に仕上げるホワイトショコラのデザートなど全10品のフルコースメニューをご用意。ソムリエがお勧めするワインとともにディナーをお楽しみいただけます。

また、同日のランチタイムは、シェフ2人がコラボレーションする美食ランチ(全6品コース)をご用意いたします。ランチまたはディナーのお好きなスタイルで特別コースをご堪能いただける1日です。

日 程:2019年7月17日(水)
時 間:19:00~21:30
※18:30より同フロア内バーにて食前酒をご用意
場 所:12階 ダイニング&バー シズリング
料 金:1名様 18,000円
※フリードリンク付き

◎美食ランチ 11:00~15:00(L.O.14:00)1名様 5,000円
※いずれも、サービス料・消費税込み



ホテル・アゴラ大阪守口は、“過去と未来を紡ぐ「きっかけ」と出逢えるホテル”のコンセプトのもと、地域に貢献できる施設を目指してまいります。

【お客様からのお問合せ・ご予約】
ホテル・アゴラ大阪守口
レストラン予約係
TEL:06-6994-1185(9:00~19:00)

【メディアからのお問合せ先】
株式会社アゴラ・ホスピタリティーズ
ブランドデザインチーム PR:浦辺
TEL:03-3436-1860
E-mail:pr@agorahospitalities

《ご参考》

プロフィール

上柿元 勝

Masaru Kamikakimoto



長崎「カミーユ」オーナーシェフ。24歳で単身渡仏し、パリとジュネーヴの「ル・デュック」、リヨンの「アラン・シャペル」など、名だたる名店で修業。帰国後は神戸ポートピアホテル「アラン・シャペル」のグランシェフを10年間務めた後、ハウステンボスホテルズ総料理長などを歴任。自然の恵みに感謝しつつ、お客様に感動いただける心を込めた料理とサービスを提供することを信条とする。2016年、「現代の名工」に選出。同年、フランス共和国より農事功労章オフィシエを受章。2018年、黄綬褒章を受章。柴田書店『ソース』『キューッソン』他、著書多数。

高窪 照泰

Teruyasu Takakubo



1985年、都ホテル大阪で料理人としてのキャリアをスタート。長浜ロイヤルホテルや堂島ホテル、ヒルトン大阪などで、フレンチレストランやバンケットに従事し、数々のコンクールで入賞。その後、ウェディングプロデュース会社にて料理長を歴任する。2018年7月、当ホテル「ダイニング&バー シズリング」のシェフに就任。旬の食材と、その持ち味を見極め、クラシカルな基本を大切に料理を提供している。