

2022年8月

敬老の日のお祝いにも！ 荒木町「鈴なり」が幕張へ。 師弟饗宴による松茸づくしの秋。

初開催のお料理教室は残席わずか＆
おこもり派には「松茸御飯」のテイクアウトも！



ホテルニューオータニ幕張

荒木町「鈴なり」村田明彦×「和の達人」黒田廣昭 師弟饗宴フェア

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/suzunari/>

【報道関係のお問合せ先】 ホテルニューオータニ幕張 広報担当 Tel.043-299-1815
松ヶ瀬 t-matsugase@newotani.co.jp 加藤 a-kato@newotani.co.jp

ホテルニューオータニ幕張では、新宿・荒木町の日本料理店「鈴なり」より店主である村田明彦(むらたあきひこ)氏を招聘し、『荒木町「鈴なり」村田明彦×「和の達人」黒田廣昭 師弟饗宴フェア』を2022年9月17日(土)～19日(月・祝)の3日間開催いたします。

■ 荒木町で話題の人気店が幕張へ。

9月19日(月・祝)は敬老の日。日頃の感謝を込めてご家族揃っての会食に最適なコラボフェアを開催します。2005年の開業以来、季節感あふれる料理が評判となり、ミシュランガイド東京では7年連続で一つ星を獲得するなど、一度は行きたい話題の人気店「鈴なり」。その店主である村田明彦氏は、朝の情報番組にレギュラー出演するなど、メディアでも積極的に活躍されています。その村田氏が料理の師と仰ぐホテルニューオータニ幕張 日本料理顧問 黒田廣昭。テレビのお料理コーナーに“和の達人”として20年以上に渡り出演し、2020年の秋には現代の名工を受賞。日本の名料亭のひとつである「なだ万本店 山茶花荘」では調理長を務めました。時を同じくして若かりし日々同店で修業に励んだ村田氏。師弟の絆が織りなす、他では決して味わえない“美味しいコラボレーション”をお届けいたします。

■ 「鈴なり」名物“生うにの玉地蒸し”も！

「鈴なり」の名物と言えば、蒸し立て熱々の「玉地蒸し」。そのシンプルな名前からは想像できないくらい贅沢な味わいで、玉地蒸しのイメージや概念を覆される方も多い逸品です。口の中で一瞬にして溶けてなくなってしまうほど極限までやわらかく蒸し上げた玉地の中に、北海道産生うにと中華の高級食材ふかひれをプラス。一度食べたら忘れられない名物の「玉地蒸し」を、¥12,100以上のコースでお召し上がりいただけるほか、ランチタイムにはオプションメニュー(¥2,200)としてご注文いただけます。



■ 初開催のお料理教室は残席わずか！

フェア初日の9月17日(土)には、軽快なトークと温厚な人柄でメディアでも活躍中の村田料理長から直接料理を伝授してもらえる貴重なイベント『村田料理長のお料理教室』を初開催します。「秋茄子の揚げ浸し」や「鈴なり」の姉妹店で女性に大人気の「サバのキーマカレー」など全3品を丁寧に教えます。終了後は当日実演したメニューを含む御膳仕立てのお食事をお楽しみいただけます。

■カウンターで味わう10席限定のプレミアムシートも！

「鈴なり」の魅力と言えば、ゲストの目の前で料理を提供するカウンター席。そこで、お店同様に作り立ての食事が味わえる特別席『**師弟饗宴によるプレミアムシート**』(9/18)をご用意しました。「湯松鱧～松茸の土瓶仕立て～」や「和牛と松茸しゃぶ 里芋饅頭」、「松茸釜炊き御飯」など、松茸づくしの会席を、師弟によるライブ感あふれるお席でご堪能いただけます。



■おこもり派には「松茸御飯」のテイクアウトも！

師弟共作でお届けするのは、旬の松茸を使用した「松茸釜炊き御飯」。土鍋で炊き上げるふっくら熱々の炊き込みご飯は店内でお召し上がりいただける(¥17,600 コース・プレミアムシート)ほか、おこもり派やご家族へのお土産用に、テイクアウトの折詰「松茸御飯」(1折 ¥3,800)をご用意しました。敬老の日の手土産にもおすすめです。



■販売概要

ホテルニューオータニ幕張

『荒木町「鈴なり」村田明彦×「和の達人」黒田廣昭 師弟饗宴フェア』

[期間] 2022年9月17日(土)~19日(月・祝) 3日間

[場所] 日本料理『千羽鶴』(ロビィ階)

[内容] ランチ 11:30~14:30(L.O.) ¥7,150・12,100・¥17,600[予約制]

ディナー 17:30~20:00(L.O.) ¥12,100・¥17,600 ※いずれもサービス料別

■村田料理長のお料理教室【初開催・予約制】

2022年9月17日(土) 11:00~(10:30より受付)

1名さま ¥10,000 (ニューオータニクラブ会員・ニューオータニレディーズ会員 ¥9,500)

※料金にはレシピ、講習、お食事、税金・サービス料が含まれます。

会場：宴会場(2階)

■師弟饗宴によるプレミアムシート【予約制】

2022年9月18日(日) 18:00~ 1名さま ¥28,000

(ニューオータニクラブ会員・ニューオータニレディーズ会員 ¥26,000) ※税金・サービス料共

[ご予約・お問合せ] TEL(043)299-1849(千羽鶴直通)

[メニュー等詳細は] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/suzunari/>

[村田明彦(むらたあきひこ)氏プロフィール]

1974年 東京都生まれ。ふぐ屋を営んでいた祖父の影響を受け料理人を志す。高校卒業後、老舗日本料理店「なだ万」に入社。ホテルニューオータニ(東京)日本庭園内のなだ万本店「山茶花荘」ほか、トータル13年間の修業を積んだ後に独立。2005年に新宿・荒木町にて「鈴なり」を開業。わびさびをコンセプトにした季節感あふれる料理が評判となり、ミシュランガイド東京では7年連続で一つ星を獲得するなど、予約の取りにくい人気店となる。2018年には、同じく荒木町に二店舗目となる「東京割烹てるなり」をオープン。

毎日店に立ちつつ、メディア出演や商品プロデュースなど、幅広く活躍中。

[黒田 廣昭(くろだ ひろあき) プロフィール]

1954年 愛知県生まれ。関西で修業を積み、1993年 老舗日本料理店「なだ万」帝国ホテル店に入社。1996年以降「なだ万」ホテルニューオータニ店調理長、本店「山茶花荘」、赤坂「ジパング」の調理長、「帝国ホテル東京なだ万」調理長を経たのち、2015年取締役調理本部長に就任。2017年常務執行役員調理本部長として技能の研鑽を重ね、迎賓館や総理公邸、外務省公館などにて公式晩餐会の料理を担当。2019年「なだ万」を退社し、同年ホテルニューオータニ(東京)ガーデンコートクラブ調理長に就任。現在、ホテルニューオータニ幕張 日本料理顧問として伝統を継承しながら新しいものに挑戦し続け、日本料理の真髄を究めている。

日本食普及の親善大使

一般社団法人全国日本調理技能士会連合会 常務理事

一般社団法人東京都日本調理技能士会 副会長

受賞経歴

2016年 全技連マイスター認定、2017年度 東京都優秀技能者(東京マイスター) 受賞

2020年 現代の名工 受賞