

ホテル日航東京

総料理長 兼 宴会統括料理長に佐藤雅晴が就任

さとうまさはる

2014年9月1日(月)

<http://www.hnt.co.jp/rest001>

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、2014年9月1日付で、総料理長 兼 宴会統括料理長として佐藤雅晴(さとう まさはる)が就任いたしました。館内10店舗のレストランおよび宴会場など、ホテル館内で提供する全ての料理を、新たに就任した総料理長の指揮下で展開してまいります。

佐藤雅晴は、国内ホテルにて修業を積んだ後、ホテル日航金沢「ル・グランシャリオ」シェフとしてキャリアを重ね、2001年に金沢で行われた第13回国連軍縮会議にて統括料理長を務めました。その後、2003年にJRタワーホテル日航札幌の総料理長として活躍し、2014年9月、ホテル日航東京の総料理長兼宴会統括料理長に就任いたしました。佐藤雅晴総料理長 兼 宴会統括料理長の「ステージが変われば食材、そしてそのニーズも変わってきます、全国から東京に集まる四季折々の新鮮で魅力的な食材を見極めてご提供できればと考えています。また、非日常的な空間をもつ、ホテル日航東京で時代の流れを感じながらお客様が笑顔になる料理を創造していきます。」という想いとともに、ホテル日航東京は、お客様の人生を彩る一皿に心を込めて、感動を伝える料理をご提供してまいります。

<プロフィール>

1968年4月生まれ、北海道出身。
北海道内数か所のホテルで経験を積んだ後、
ホテル日航金沢「ル・グランシャリオ」料理長などを経て、
2003年よりJRタワーホテル日航札幌のホテル総料理長に就任。
2001年に行われた第13回国連軍縮会議にて統括料理長を担当。
2014年9月1日 ホテル日航東京 総料理長 兼 宴会統括料理長に就任。



■ホテル日航東京

名称：ホテル日航東京
代表者：総支配人 本中野 真
所在地：〒135-8625 東京都港区台場 1-9-1
Tel 03-5500-5500(代表)
客室数：453室 (全室バルコニーつき)
アクセス：新交通ゆりかもめ「台場」駅 直結。



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp>