

京都×ハワイの饗宴「TASTE OF KYOTO 2019」開催 京都吉兆をはじめとするスターシェフがハワイに集結

国内外のウェディングプロデュース、レストラン運営など、ホスピタリティを持って上質なライフスタイルを提案するTAKAMI HOLDINGS（本社：京都市下京区、代表 高見重光）のハワイのレストラン・53 By The Sea（フィフティスリーバイ・ザ・シー）は、2019年3月6日（水）、7日（木）、8日（金）の3日間で、京都とハワイがコラボレーションした夢の饗宴イベント「TASTE OF KYOTO（テイスト・オブ・キョウト）」を開催いたしました。第三弾となる今回は、「京都吉兆」の総料理長である徳岡邦夫氏をはじめ、ハワイ リージョナル キュイジヌのパイオニアであり、Alan Wong's Restaurantのオーナーシェフ兼53 By The SeaのコーポレートシェフでもあるAlan Wong（アラン・ウォン）氏、イタリア料理・フランス料理に精通し、53 By The Seaのエグゼクティブシェフであり、数々の賞を受賞しているJoshua Goetz（ジョシュア・ゲッツ）氏のスターシェフ3名に加え、最年少でマスターソムリエの資格を取得したPatrick Okubo（パトリック・オオクボ）氏によるワインペアリングで現地のハワイはもちろん、日本や世界各国からこの日のためにお越しいただいたみなさまをおもてなし。おかげさまで多大なるご盛況を得ることができました。



53
FIFTY THREE
BY THE SEA

京都
吉兆
KYOTO KITCHO

Alan Wong's
RESTAURANTS

第三弾となる今年は、開催月が3月であることから、日本らしさを鮮やかに表現する京都の「春」をテーマに、京都とハワイのスターシェフたちがハワイ・ホノルルの地で夢の饗宴を繰り広げました。3日間で約200名の方にお越しいただき、食を通して異国文化のコラボレーションをお楽しみいただきました。

当日のダイジェストムービーは、TAKAMI BRIDALのYouTubeチャンネルにて3月18日（月）より公開予定です。みなさまぜひご覧ください。

【TAKAMI BRIDAL YouTubeチャンネル】 <https://www.youtube.com/channel/UCMd7Op4IM-quJzVjxOC0Egw>

TAKAMI
HOLDINGS
Ltd.

〈本リリースに関するお問い合わせ先〉

TAKAMI HOLDINGS 広報・PR：酒見・倉田

東京都港区南青山3-17-14 中山ビル6F

TEL 03-3796-2235 FAX 03-3796-2236

MAIL r-sakemi@takami-hd.com URL takami-hd.com



About TASTE OF KYOTO

何度でも訪れたいくなる、常夏の楽園ハワイ・オアフ島。

「53 By The Sea」にて、食を通して京都とハワイがコラボレーションする夢の饗宴。第三弾となる今年
は、3月7日（木）に開催されたディナー「EVENING EXTRAORDINAIRE」で京都とハワイのスターシェ
フ3名と、マスターソムリエによるコラボレーションが実現。毎年のごとく、お客様からお褒めのお言葉を
いただきました。

【2019. 3.6 (Wed) Chef's Omakase Lunch】

Chef Tokuoka & 53 By The Sea Special Lunch

Time

Open 11:30am / Start 12:00pm

【2018. 3.7 (Thu) EVENING EXTRAORDINAIRE】

Chef Tokuoka & 53 By The Sea Special Dinner

Time

Cocktail Reception : 6:00pm

Dinner : 6:30pm

【2018. 3.8 (Fri) KYOTO KITCHO Experience】

Chef Tokuoka's Dinner

Time

第一部 : Open 4:30pm / Start 5:00pm

第二部 : Open 8:00pm / Start 8:30pm

Chef



徳岡邦夫（とくおかくにお）

株式会社京都吉兆 代表取締役社長および総料理長。「吉兆」創業者湯木貞一氏の孫にあたる。20歳から本格的に修行を始め、貞一氏から料理の核心を学ぶ。高麗橋吉兆、東京吉兆での修行を経て、京都吉兆嵐山本店へ。1995年以降、総料理長として現場を指揮。2009年、株式会社京都吉兆の代表取締役社長に就任。伝統を守りながらも時代に即した食へのアプローチに挑戦し続け、日本料理に多彩な演出を行い、海外の権威ある催しにも数多く招聘され斬新なアイデアと料理を披露している。著書多数あり。



Alan Wong（アラン・ウォン）

レストランのオーナーシェフであり、数々の賞を受賞。

ハワイ リージョナル キュイジーヌと呼ばれるハワイならではの料理を手掛ける。地元の新鮮な食材と太平洋のシーフードにこだわり、移民文化ならではの食材や調理法も取り入れた斬新なメニューを提供する。“Taste Hawaii”をテーマに、彼のレシピは地元ハワイの人々、伝統、そしてライフスタイルなど様々な文化が生かされている。

2018年より53 By The Seaのコーポレートシェフに就任。



Joshua Goetz（ジョシュア・ゲッツ）

53 By The Sea のエグゼクティブシェフ。

1996年にハワイのグランドハイアットカウアイにて料理人としての第一歩を踏みだす。イタリアンレストラン、数店のフレンチレストランで技術を身につけ、2006年に拠点を中国・北京へ移す。ヒルトン北京の高級レストランにてシェフを任され、そこでの功績が認められ、“Dining Awards”“Food & Wine”など数々の賞を受賞。2018年、活動拠点をハワイに移し、53 By The Sea のさらなる発展を担うべく、エグゼクティブシェフとして着任し、現在に至る。



Patrick Okubo（パトリック・オオクボ）

世界で274人のみ持っているマスターソムリエの資格を史上最年少で取得。

「Four Seasons Lana'i」のワインディレクター兼レストランマネージャーとして携わり、フロントハウス、キッチン、ビジネスサポート業務などすべて管理し、パーティ会場としても使えるように展開し事業を拡大させた。その後、ハワイの高級レストランの立ち上げや経営に関わりながら、多くの店舗でワインプログラムを担当する。

Party Coordinate

【Direction／SUMMER HOUSE】

クラシックウェディングのバイオニアとして世界各国のウェディングスタイルを創り上げているロビン・アイアのディレクションのもと、コーディネーターからすべてアメリカ本土のプロフェッショナルを起用し、結婚式のみならずあらゆるパーティイベントを企画。ハイセンスでラグジュアリーな空間づくりをしております。

SUMMER HOUSE
COUTURE WEDDINGS + EVENTS

【Flower／LILY ROSE】

花で空間をコーディネートするLILY ROSEは、ブーケや会場装花などひとひら一輪を大切にアレンジします。イベントやセレモニーなど空間プロデュースを行い幅広く活動しております。

LILY ROSE
FLORISTRY & EVENT DÉCOR



53 By The Sea（フィフティスリーバイ・ザ・シー）

53 Ahui Street, Honolulu, HI 96813

TEL 808.536.5353 MAIL info@53bythesea.com URL 53bythesea.com

2012年にオープンした「53 By The Sea」は、ワイキキから車で約10分のカカアコエリアにあります。ウェディングベニュー「The Terrace By The Sea」の1階に位置し、ハワイの美しい海と空、ダイヤモンドヘッドを一望できるダイニングルーム・バー・テラス席を用意しております。毎年「111-HAWAII AWARD」を受賞している当レストランでは、シェフ自らが地元の農園を訪れて厳選した彩り野菜やシーフード、最高級ステーキなどこだわりの食材を使用し、ハワイへの思いをベースにハワイリージョナルキュイジーヌをお楽しみいただけます。