

## シェフパティシエ 原富彦 [あいちの名工] 受賞記念イベント 名古屋東急ホテル 第3回美食会 『Le Grand Chef』 開催！ ～あいちの名工2人の饗宴～

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：佐藤友康）は、2015年3月31日（火）18：30より 大宴会場 ヴェルサイユの間にて、第3回目の美食会を開催いたします。

今回は昨年11月に平成26年度愛知県優秀技能者 [あいちの名工] に選ばれ、愛知県知事より表彰されたシェフパティシエ原富彦と、平成23年度に受賞した鈴木博明総料理長との [あいちの名工] 2人による渾身のフルコースをご用意。当日は視覚・嗅覚・味覚を満足させる料理を仕上げるライブ映像や、シェフ達のパフォーマンスと名古屋東急ホテルが誇るプロフェッショナル達のおもてなしをお楽しみいただけます。

【開催日】2015年3月31日（火）

【時間】18：30～20：30（受付&食前酒 18：00～）

【料金】お一人様 ¥25,000（フランス料理フルコース・フリードリンク）

【会場】名古屋東急ホテル 3階 ヴェルサイユの間

【ご予約・お問い合わせ】宴会予約係 TEL：052-251-5200

### Menu

“伊勢まぐろ”と“おわせマハタ”のカルパッチョ  
爽やかなレモンヴィネグレット～春爛漫に彩って～

キャビアと雲丹を詰めた平目ムースリースのドーム型 パイ包み焼き

ポトフ風に住立てた ダブルコンソメのフィルム蒸しスープ

伊勢海老と蝦夷あわびの熱々鉄鍋オープン焼き その旨味ソースと共に

和牛フィレ肉とジャンボ椎茸の塩釜焼き

トリュフ香る軽いソースに黒ニンニク入りエシャロットコンディメントを添えて

桜のブラマンジェ カンパリのソース

バラ香る苺のグアナラキューブ シシリー産ビスタチオのアイス添え  
～感謝の想いを一皿に～

コーヒー

北浦ベーカリーシェフ自慢のパンに発酵バターをお好みで

\*食材の都合により、一部メニューが変更になる場合がございます。

### シェフパティシエ 原富彦プロフィール

1963年 生まれ

1983年 レザンドール 入社

1989年 ビエール・ドオル代官山 入社

1991年 名古屋東急ホテル 入社

1995年 シェフ 就任

#### [受賞歴]

1992年、96年 SOPEXA コンクール ファイナリスト

1996年～98年 乳製品協会 洋菓子コンクール 入賞

1998年、2000年 クープ・ド・モンド日本大会 ファイナリスト

2000年 ジャパンケーキショー 味と技のピエスモンテ 技術賞

2002年 クープ・ド・モンド日本大会 8位

2014年 平成26年度愛知県優秀技能者表彰 受賞 他



この記事に関するお問い合わせはマーケティング 三宅・高橋・伊藤 までお願いいたします。

TEL. 052-252-8644 FAX. 052-251-4968 <http://www.nagoya-h.tokyuhotels.co.jp>