



2017年 20周年を迎えます。
さらなる驚きと共に、Let's go on !

News Release

THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2017年5月9日 横浜ベイホテル東急

【開業 20 周年記念特別企画】一夜限りの特別メニューをご用意

曾我部総料理長×脇屋オーナーシェフのコラボレーションディナー開催

2017年5月23日(火) 受付18:00~/開宴18:30~



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 陣内一彦)では、ホテル開業20周年を記念して3階中国料理「トゥーランドット游仙境」にて、2017年5月23日(火)限定で、ホテル総料理長・曾我部 俊典と「トゥーランドット游仙境」オーナーシェフ・脇屋 友詞による一夜限りのディナーイベント「Collaboration Dinner 2017」を開催いたします。

ホテルの“食”全てに携わる曾我部総料理長と、まるでフランス料理のように繊細な中国料理“ヌーベル・シノワ”を確立した脇屋シェフが、フカヒレやマンボウなどの選りすぐりの希少食材を用いて、この日のための特別メニューをご用意いたします。

フランス料理と中国料理が融合した色鮮やかなメニューの数々を、この機会にお楽しみください。

「Collaboration Dinner」概要

- 場 所 : 中国料理「トゥーランドット游仙境」(3階)
- 日 時 : 2017年5月23日(火) 受付18:00~/開宴18:30~
- 料 金 : お1人様 ¥18,000(お料理・お飲み物・税金・サービス料込み)
- メニュー : 前菜、スープ、一品料理、海鮮料理、肉料理、デザート

トゥーランドット游仙境 オーナーシェフ 脇屋 友詞(わきや ゆうじ)プロフィール

1996年に「トゥーランドット游仙境」代表取締役総料理長に就任し、1997年に当ホテルの中国料理総料理長に就任。2010年には厚生労働省卓越した技能者(現代の名工)を受賞。2012年11月農林水産省による料理人顕彰制度「料理マスターズ」を受賞。2013年料理人人生 40 周年を迎えた。2014年、秋の叙勲にて黄綬褒章を受章

ホテル総料理長

曾我部 俊典(そがべ としのり)プロフィール

フランス各地方で修行し帰国後、名古屋東急ホテル内フレンチレストラン「ロワール」にてシェフを勤める。また、5年に渡り西洋料理の講師として調理師専門学校の教壇に立ち調理師の育成に当る。2001年5月セルリアンタワー東急ホテル開業に伴い、フレンチレストラン「クーカーニョ」シェフ兼マネージャーに就任。2008年6月横浜ベイホテル東急 総料理長に就任、現在に至る。

【お客様のお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急
中国料理「トゥーランドット 游仙境」
Phone: (045) 682-0361

本件に関するお問い合わせ
横浜ベイホテル東急
マーケティング 大山・佐竹
Phone: (045) 682-2273 Fax (045) 682-2271
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7