

第 3 回

上柿元 勝の

美食紀行

～鮨割烹「やま中」の主人 山中啄生が語る～

ホテルオークラJRハウステンボス特別料理顧問「上柿元勝」と

JR九州「クルーズトレインななつ星in九州」で話題の鮨割烹やま中の主人「山中啄生」が饗宴!

一夜限りの和洋コラボレーションをご堪能ください。

2014.2.7(金)

★受付/18:30～ ★開宴/19:00～21:30

★会場/ホテルオークラJRハウステンボス 1階「鳳の間」

お一人様 20,000円

(ディナー・ドリンク・税金・サービス料含む)



上柿元 勝 PROFILE

1950年 鹿児島県生まれ。
1974年 単身渡仏。パリとジュネーヴの「ル・デュック」、リヨンの「アラン・シャベル」、ヴァランスの「ピック」で修行。
1981年 神戸ポートピアホテル「アラン・シャベル」のグランシェフを10年間務める。この間「トロワグロ」「ジャマン」にて修行。
1992年 ハウステンボスホテルズ常務取締役総料理長及び、ホテルヨーロッパ総支配人を務める。この間ニューヨークの一流レストラン「ダニエル」「パーセ」で研修。(2009年1月ハウステンボスホテルズ退社) メートル・キュイジニエ・ド・フランス協会名誉会員に就任。
2003年 フランス共和国より農事功労章シュヴァリエを受章。
2007年 「長崎県美術館カフェ」プロデュース。
2008年 長崎に「パティスリー・カミュー」開店。オーナーシェフを務める。
2011年 ホテルオークラJRハウステンボス特別料理顧問。
2012年 (社)日本エスコフィエ協会(フランス料理シェフの会)副会長就任。
長崎県観光マイスター及び薩摩大使就任。



山中 啄生 PROFILE

1941年 福岡県生まれ
1959年 博多西中洲で昭和22年創業の名店「河庄」の先代主人高木健氏のもとで修行。
1972年 福岡市博多区にて「鮨割烹 やま中」を創業。以来市内各所に支店を展開。
1995年 中村調理専門学校特別講師・韓国中村アカデミー特別講師に就任。
1997年 福岡市中央区渡辺通り薬院に本店を移転。玄界灘をはじめとする近海物にこだわり続け、全国の食通が通う有名店にまでなる。
2007年 ニューオータニ博多にて天皇皇后両陛下に寿司献上の栄に浴する。
2010年 三美味職人の饗宴(ニューオータニ東京にて)「そばうちの神様」高橋邦弘氏、ニューオータニ東京の総料理長中島真介氏とともにイベントを開催。
2013年 10月15日より運行を開始したJR九州「クルーズトレインななつ星in九州」において自身が乗り込み、こだわりの寿司を振舞うにいたる。

演出

ななつ星の映像を見ながらクルーズトレインの見どころを紹介。

上柿元特別料理顧問と山中啄生氏によるトークタイム(「クルーズトレインななつ星」や「豪華客船飛鳥II」のこぼれ話、「和食 日本人の伝統的な食文化」の世界無形文化遺産登録について...など)

両氏にちなんだグッズやホテルオークラ福岡・ホテルオークラJRハウステンボスの宿泊券などが当たる抽選会を開催。

ご宿泊プランのご案内

美食紀行の余韻は、当ホテルでごゆっくりお楽しみください。

当日は特別割引にて、お部屋をご用意いたします。お一人様 ¥10,000(一泊朝食付・税金・サービス料含む)