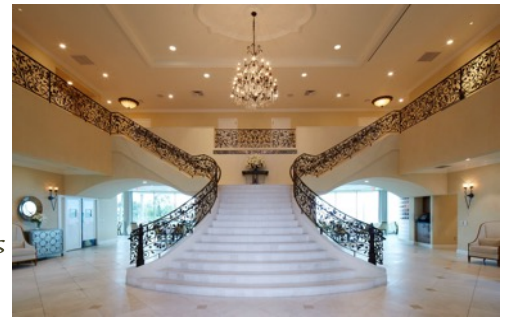


53 By The Sea (フィフティスリー バイ・ザ・シー)
EVENING EXTRAORDINAIRE
featuring **Chef KUNIO TOKUOKA KYOTO KITCHO**
and **Chef ALAN WONG**
日本・ハワイを代表するスターシェフが二夜限りの夢の饗宴

国内挙式や海外挙式、ウエディングドレスなど、上質な結婚式をプロデュースする総合ブライダル企業のTAKAMI BRIDAL (高見株式会社 本社：京都市下京区、代表取締役 高見重光) が運営する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、2017年2月に日本・ハワイそれぞれを代表するスターシェフ2名による夢の饗宴「EVENING EXTRAORDINAIRE」(イヴニング・エクストラオーディネール) を開催いたします。



「EVENING EXTRAORDINAIRE」が開催されるのは、2017年2月9日(木) 10日(金)の2日間。ハワイのレストラン・53 By The Seaを舞台に、日本料理界を牽引する「京都吉兆」徳岡邦夫氏とハワイリージョナル キュイジーヌのパイオニアであるAlan Wong (アラン・ウォン) 氏が夢の饗宴を繰り広げます。

TAKAMI BRIDALとの“縁(えにし)”で実現した今回の「EVENING EXTRAORDINAIRE」。

ハワイの方に日本の食文化を体感していただくだけでなく、約100年の歴史を持つTAKAMI BRIDALが大切にしてきた「しつらい、もてなし、ふるまい」の文化、ハワイに根付く「Aloha」の精神をこの夜に体現できればと考えています。

地元ハワイの新鮮な食材、おもてなしの心、そして優雅なくつろぎの空間。異国文化の夢のようなコラボレーションを心ゆくまでお楽しみください。

=====

〈ご予約・お問い合わせ先〉

Tel. 808.536.5353 Mail. info@53bythesea.com

Web. www.53bythesea.com/EE

 <p>TAKAMI BRIDAL SINCE 1923</p>	<p>〈本リリースに関するお問い合わせ先〉 TAKAMI BRIDAL 広報・PR：伊藤・浮津 東京都港区南青山3-17-14 中山ビル6F Tel.03-6804-2721 Fax. 03-6804-1508 Email. y-ito@takami-bridal.com HP. http://www.takami-bridal.com</p>
---	---

About EVENING EXTRAORDINAIRE

何度でも訪れたい、常夏の楽園ハワイ・オアフ島。

カカアコの静かなオーシャンフロントに佇む「53 By The Sea」を舞台に日本料理界を牽引する「京都吉兆」の徳岡邦夫氏とハワイ リージョナル キュイジーヌのパイオニア・Alan Wong 氏との夢の饗宴が実現。地元ハワイの新鮮な食材、おもてなしの心、そして優雅なくつろぎの空間。異国文化の夢のようなコラボレーションを心ゆくまでお楽しみください。

Date

2017.2.9 (thu) 10 (fri)

Time

カクテルレセプション：6:30pm

ディナー：7:00pm

Place

53 By The Sea (フィフティスリーバイ・ザ・シー)

53 Ahui Street, Honolulu, HI 96813

Price

\$350 (税込・チップ別/カクテル、ディナー7コース、両シェフとの交流)

Chef



徳岡邦夫 (とくおかくにお)

1960 年生まれ。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・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。

【コメント】

今秋、「きょうといちえ」で 高見さんが結んでくださったご縁で、今回の EVENING EXTRAORDINAIRE が実現しました。ハワイの絶景レストラン・53 By The Sea を舞台に、京都吉兆のマインドを込めた料理で「おもてなし」をさせていただきます。53 By The Sea、Alan Wong、京都吉兆のコラボレーションを是非お楽しみください。



Alan Wong (アラン・ウォン)

レストランのオーナーシェフであり、数々の賞を受賞しているアラン・ウォン。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。

【コメント】

私は以前日本に訪れた際、京都・吉兆で食事をしたことがありました。それは私にとって忘れられない食事で、とても驚かされました。すべての料理が芸術のように美しく素晴らしいものだったからです。そして、今年、高見さんを通じて徳岡さんにお会いすることができました。こんな素晴らしいシェフとディナーをともにできて大変光栄です。ディナー全体が一体となるように彼の料理を引き立たせたいと思っています。

=====



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。ウエディングベニュー「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・テラス席をご用意しております。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、ハワイへの想いをベースにした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。

=====