

2013年6月21日

## ホテル日航高知 旭ロイヤル 東京で屈指の人気店 恵比寿「贅否両論」笠原将弘 美食の夕べ。

ホテル日航高知 旭ロイヤル（高知県高知市九反田9-15 総支配人 筒井真司）は、2013年7月1日（月）に、予約を取るのが困難と評判になる程の人気店、恵比寿「贅否両論」のオーナーシェフ笠原将弘氏を招聘し、「笠原将弘 美食の夕べ」を開催いたします。

独創的な料理が評判となり、東京でも屈指の人気店へと成長させた笠原将弘氏は、テレビ番組や料理教室にも数多く出演し、今や最も多忙で勢いのある料理人の一人です。

また、笠原氏は、JAL ホテルズが CHEF-1 と共同開発しチェーン8ホテルで展開をしている、5名のスターシェフによる夢のコラボ・ウェディングメニュー「パルフェ・タムール（永遠の愛）」において前菜を担当しており、同ホテルの婚礼メニューとして販売をしています。（<http://www.jalhotels.com/jp/parfaitamour/>）

この機会に、予約を取るのが困難と評判の料理人、笠原将弘氏の織り成すお料理をご賞味ください。

※ご来場者全員に笠原氏の著書「ひき肉も俺にまかせろ」を直筆サイン入りでプレゼントいたします。



### 「笠原将弘 美食の夕べ」概要

- 日時 / 7月1日（月）夜6時半～（開場6時）
- 料金 / お一人様 14,000円（お食事・お飲物・税サービス料込）
- 会場 / ホテル3階「ゴールデンパシフィック」
- 御料理内容（お飲物込み）
  - <先付け> 鱧おとし  
西瓜と梅干しのすり流し、たたきおくら添え
  - <揚物> 金目鯛おかき揚げ  
枝豆の揚げまんじゅう 金針菜
  - <椀物> 焼きとうもろこしと海老のしんじょう
  - <造り> 鱸 鯨 地たこ あしらひ一式  
造り醤油 焼き茄子醤油
  - <焼物> 土佐和牛西京焼き、巨峰おろし添え
  - <蒸物> 土佐ジロー鶏の茶碗蒸し、冬瓜のすりながしがけ
  - <食事> 鮎と新生姜の炊き込み御飯、肝ペースト添え  
赤出し 香の物
  - <デザート> 小夏のジュレと山桃のシャーベット

## ◆チケット販売・問い合わせ

ホテル日航高知 旭ロイヤル TEL：088（885）5111（代表）

詳しくはホームページをご覧ください：[http://www.nikko-kochi.jp/news/i\\_event/entry-1028.html](http://www.nikko-kochi.jp/news/i_event/entry-1028.html)

## 【ホテル日航高知 旭ロイヤルについて】

高知の中心地を一望するシティホテル。市内中心に近く、観光・ビジネスの拠点として大変便利な場所に位置しています。四国屈指の高層建築（地上100m、22階建て）から抜群の眺望をお楽しみいただけます。ご朝食は22階のレストラン「エンジェルビュー」にて 爽やかな景色を眼下にお召し上がりいただけます。また、ホテルの横には運河が流れ、春には桜並木をご満喫いただけます。

客室数191、レストラン・バー・カフェ2店舗、宴会場4会場

JR 土讃線高知駅より車で5分。高知空港から車で30分。高知自動車道高知ICから車で約10分。

所在地：〒780-0832 高知県高知市九反田9-15

TEL：088-885-5111

FAX：088-885-5115

URL <http://www.nikko-kochi.jp>



## ■プレスリリースに関するお問い合わせは下記まで

ホテル日航高知旭ロイヤル 広報担当 中村 TEL：088（885）5155(販売企画直通)

[yousuke-nakamura@mocha.ocn.ne.jp](mailto:yousuke-nakamura@mocha.ocn.ne.jp)