

報道関係各位

2011年11月1日

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート

## LOVE MIYAZAKI NIGHT

～4名の宮崎出身シェフによる一夜限りのガラディナー～



フェニックス・シーガイア・リゾート( <http://www.seagaia.co.jp/index.html> ) ( 宮崎県宮崎市山崎町  
浜山：代表執行役社長 河本 和彦 ) は 2012 年 1 月 18 日 ( 水 ) にシェラトン・グランデ・オーシャン  
リゾートにて、「LOVE MIYAZAKI NIGHT～4名の宮崎出身シェフによる一夜限りのガラディナー～」を開  
催いたします。( <http://www.seagaia.co.jp/japanese/event/detail.php?key=313> )

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート( 会場：同ホテル隣接 シーガイアコンベンションセン  
ター4階サミットホール ) を舞台に、4人の宮崎出身シェフ「レストラン モナリザ」オーナーシェフ  
河野透氏、「KIHACHI 銀座本店」シェフ 鶴田正美氏、「TATSUYA KAWAGOE」オーナーシェフ 川越達也氏、  
「Ristorante SILVERADO」グランシェフ 中原弘光氏、がそれぞれ得意とするジャンルの料理を、リレ  
ー形式で全8品のコースに仕上げでご提供いたします。

宮崎を愛する4人のシェフによるこの企画。ガラディナーの売り上げの一部を口蹄疫や新燃岳噴火、  
鳥インフルエンザなどで被害を受けた方々の復興応援のため、宮崎県に寄付させていただきます。

太陽と海、宮崎の大地に抱かれて育った4人のシェフがおりなす、ココロ動かす MOVE IT! ( 1 )  
なガラディナー。是非、この機会に足をお運びください。

( 1 ) 「MOVE IT!」とは

フェニックス・シーガイア・リゾートが、2010年より取り組んでいる経営指針で、「カラダ、動かせ!ココロ、動かせ!アタ  
マ、動かせ!」をテーマに、多彩なスポーツ施設や、黒松林に囲まれた恵まれた自然環境の中で、お越しいただいたお客様  
には存分に楽しんでいただき、より元気になっていただく為、施設や設備面の充実を図り、様々なプログラムやサービスの  
開発、提供を行っております。

**イベント詳細** (<http://www.seagaia.co.jp/japanese/event/detail.php?key=313>)

日 時 2012年1月18日(水) 開場 18:30 開宴 19:00  
会 場 シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート  
(シーガイアコンベンションセンター4階サミットホール)  
料 金 お一人様 18,000円(サービス料込・税込・ソムリエセレクトワイン付)  
お席は全席指定、当日受付でのご案内となります。お席の指定は承りかねます。

**【チケットお求め方法】**

フェニックス・シーガイア・リゾート 総合予約センターへお電話でご予約の上、下記のいずれかの方法で事前にチケットをお買い求めください。<ご予約締切/2012年1月11日(水)>

シーガイアコンベンションセンター2階フロントでのお支払い

ご予約時にご案内するフェニックス・シーガイア・リゾート指定口座へのお振込み確認後、宅配便にてチケットをご郵送。(振込み手数料および宅配便送料はお客様ご負担とさせていただきます)

チケットご購入後のお客様のご都合によるキャンセル、払い戻しは承りかねますので予めご了承ください。

ご予約・お問合せ / 総合予約センター TEL:0985-21-1113(9:00-19:00)

専用ステイプラン / お1人様 24,500円~ <ご予約締切/2012年1月6日(金)>

(LOVE MIYAZAKI NIGHT チケット、シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート1泊ご朝食付)

詳細・オンライン予約 /

<https://asp.hotel-story.ne.jp/ver3d/ASPP0200.asp?hidSELECTPLAN=A0AWO&hidSELECTCOD1=22010&hidSELECTCOD2=001>

お問合せ / 総合予約センター TEL:0985-21-1113(9:00-19:00)

LOVE MIYAZAKI NIGHT 協力シェフ プロフィール / 敬称略

**【レストラン モナリザ オーナーシェフ 河野透】**

1957年生。川南町出身。82年に渡仏。パリ・スイス屈指の有名店でキャリアを積み、仏国料理界のカリスマであるジョエル・ロブションの愛弟子として薫陶を受けた。90年に帰国、93年には恵比寿「タイユバン・ロブション」初代日本人シェフを務める。97年に独立し、現在は「レストラン モナリザ」で指揮を執る。

**【KIHACHI 銀座本店 シェフ 鶴田正美】**

1963年生。新富町出身。有名店を経て、88年渡仏。パリの「クラベル」等で約3年の研鑽を積む。帰国後は「ラ・ブランシュ」にて仏国で培った技術に磨きをかけ、95年「KIHACHI 銀座本店」のオープンと同時に副料理長、その後、シェフに就任。熊谷喜八シェフの片腕として信頼も厚い。

**【TATSUYA KAWAGOE オーナーシェフ 川越達也】**

1973年生。国富町出身。大阪、東京の料理店で修行。2000年に独立、06年に「タツヤ・カワゴエ」に改称し代官山に移転、人気店となる。料理人としての活動の他、フードコーディネーター、TV番組出演、著書出版等で大活躍中。2011年12月、シェラトン・グランデ・オーシャンリゾートに九州初出店。

**【Ristorante SILVERADO グランシェフ 中原弘光】**

1975年生。宮崎市出身。『フォーシーズンズホテル椿山荘 東京』、イタリア料理『BiCE 東京』、フランス料理『ぎんきょう』、『リ스토랑テ キオラ』料理長を経て、2009年より現職。本場イタリアの技法を使って旬の食材の持ち味を最大限に引き出したオ気あふれる料理は、多くのファンを魅了している。

特別協賛 / ANA (全日本空輸株式会社)

このリリースに関する報道関係の方からのお問い合わせ先  
フェニックス・シーガイア・リゾート  
マーケティング推進部 担当：山下・日野  
電話：0985-21-1118 / FAX：0985-21-1315