



Asahikawa Grand Hotel

PRESS RELEASE

旭川グランドホテル プレスリリース

〒070-0036 北海道旭川市 6 条通 9 丁目 45 番地 1
広報・マーケティング TEL : 0166-24-3124 (ダイヤルイン)
<http://www.asahikawa-grand.com/>

2014 年 7 月 1 日 1/2 page

旭川グランドホテル 開業 20 周年記念特別イベント

7 月 30 日開催「片岡護のイタリア料理の世界」

片岡護シェフのイタリア料理と木管五重奏の一夜限りのコラボレーション

8 月 1 日～ 31 日までイベントのお料理数品をレストラン「シャンドール」にて特別提供

旭川グランドホテル(所在地:北海道旭川市 6 条通 9 丁目 4 5 番地 1、総支配人:渡邊洋一郎)は、開業 20 周年を記念して 2014 年 7 月 30 日(水)に大宴会場「グランドホール」にて、片岡護シェフをお招きして一夜限りの特別イベント『片岡護のイタリア料理の世界』を開催いたします。

先着 300 名様。料金はおひとり様 18,000 円(税・サービス料込)で事前のご予約、チケット購入が必要となります。



2014 年 5 月 14 日に創業 20 周年迎えた旭川グランドホテルでは、日々のご愛顧に感謝を込め、優雅な非日常空間を感じていただけるよう、極上のイタリア料理と木管五重奏の生演奏とのコラボレーションイベントを開催します。

今回のイベントでは、“予約が取れない店”で知られ“一皿のアート”と絶賛される「リストランテ アルポルト」オーナーシェフ片岡護が調理する映像を会場に LIVE でお届けし、臨場感あふれる本格イタリア料理を皆様と楽しむひと時となっております。

さらに8月1日より、今回ご提供する料理数品を、当ホテル17F レストラン「シャンドール」にて1ヶ月限定でご提供します。

片岡護シェフ直々に指導していただき、当ホテルスタッフが期間中皆様に本格イタリア料理をご提供いたします。7月30日のイベントとあわせ、北海道の地で味わう特別な一ヶ月間をどうぞお楽しみください。

『片岡 護のイタリア料理の世界』

■開催日：2014年7月30日(水) 先着300名様限定

■時間：18:30～20:30 (17:30～受付開始)

■場所：3F 大宴会場「グランドホール」

■料金：おひとり様18,000円(税・サービス料込、要予約・チケット購入)

■ご予約・お問い合わせ：レストラン予約係 TEL. 0166-24-1411 (9:00～20:00)

■MENU: ・赤、黄ピーマンのペペロナータ 生ハム、ブラータ、ルッコラリーフ添え

・毛蟹のサラダ セルクル仕立て ラズベリーソース

・クレープ ラニエリ風

・リゾットサルト フォアグラソテー添え

・あさり、帆立貝、キャベツのスパゲッティ からすみパウダー添え

・牛ロース肉のグリル 赤ワインソース 夏トリュフ添え

・ティラミス

・マンゴーのタルト

・山ぶどうのソルベ

・ドリンク(飲み放題)

■片岡 護(かたおか まもる)プロフィール [レストランテアルポルト オーナーシェフ]

1948年東京生まれ。1968年、日本領事館の総領事付き料理人としてイタリア・ミラノに渡る。

出発までの間には「つきぢ田村」で日本料理を研修。イタリアでは各地の名店に通い料理修業に励む。

1973年に帰国後、「小川軒」、「マリーエ」を経て、1983年に「レストランテアルポルト」を開店する。

現在、各地でレストランのプロデュース、テレビ、雑誌、料理教室、講演、各種イベントなど多方面で活躍し、著書も多数出版している。

■木管五重奏(ニールセン五重奏)

メンバー：フルート・中野映里、オーボエ・根元千香子、クラリネット・工藤恵理、ファゴット・玉置直子、ホルン・助乗慎一

曲目：フェレンツ・ファルカシュ - Ferenc Farkas / 17世紀の古いハンガリーの舞曲

ジュゼッペ・ヴェルディ - Giuseppe Verdi / 歌劇「アイダ」- 第2幕 凱行進曲

ヨハン・ゼバスティアン・バッハ - Johann Sebastian Bach / 「主よ、人の望みの喜びよ」

他

本リリースに関するお問合せ先

株式会社旭川グランドホテル マーケティング担当 長門 泰之

E-mail: hideaki.yuasa@asahikawa-grand.com TEL: 0166-24-3124 (ダイヤルイン) FAX: 0166-22-1744

上記電話番号またはメールアドレスまでご連絡ください。