

2023年1月16日 横浜ベイホテル東急

イタリア料理の巨匠 落合 務シェフ を迎えて
ディナーイベント「濱まつり ～冬の陳～」を開催

2023年2月22日(水)



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 丸山 浩人)3階、中国料理「スーツァンレストラン陳」では、2023年2月22日(水)ディナータイム限定で、イタリア料理の巨匠 落合 務シェフをお迎えし、一夜限りの特別イベント「濱まつり ～冬の陳～」を開催いたします。

オーナーシェフ 陳 建太郎が、父・建一より味を受け継ぐ四川料理のレストラン「スーツァンレストラン陳」。今回、同店初となる特別ゲストとして、東京・銀座「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」の落合 務オーナーシェフを迎えて、イタリア料理とのコラボレーションイベントを初企画。落合シェフと建太郎が、それぞれの技と経験をいかしたスペシャルコースをご提供いたします。当日は横浜店料理長・関根も加わり、一日限りの“夢の饗宴”をお届けいたします。横浜の夜景を楽しみながら過ごすひととき、どうぞご期待ください。

「濱まつり ～冬の陳～」概要

- 日 時 : 2023年2月22日(水)【要予約・事前振込】
※締切 2月12日(日)締切
※定員になり次第、締め切らせていただきます
ディナータイム限定 18:00 開場 18:30 開宴
- 料 金 : お1人さま 25,000円(フリーフロー付き)
- 会 場 : 中国料理「スーツァンレストラン陳」(3階)

「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」

オーナーシェフ 落合 務

1947年、東京都出身。19歳の時に「ホテルニューオータニ」、22歳の時に「トップス」に入社後、約3年間イタリアで修業し、1982年「グラナータ」の料理長に就任。1997年、「ラ・ベットラ」を開店。2005年5月『イタリア連帯の星』勲章、カヴァリエーレ章を受章、2013年、『現代の名工』として表彰される。2019年、『文化庁長官表彰』にて表彰され、2020年『黄綬褒章』を授与される。

※営業内容は、社会状況により変更が生じる可能性があります
※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております
※写真はイメージです

◇横浜ベイホテル東急では、お客さまの安全と健康を第一に、新型コロナウイルス感染防止対策に最善を尽くし取り組んでまいります。詳細はホテル公式ホームページをご覧ください。<https://ybht.co.jp>



[お客さまのお問い合わせ先]

横浜ベイホテル東急

レストラン予約(10:00~19:00)

Phone: (045) 682-2255

本件に関するお問い合わせ

横浜ベイホテル東急

マーケティング 大山・佐竹

Phone: (045) 682-2273 Fax: (045) 682-2271

〒220-8543 横浜市西区みなとみらい2-3-7