

秋の晩餐会 開催
-フランス料理の真髓がここに-
平成 26 年 9 月 22 日(月)18:30～



ホテルオークラ福岡（福岡市博多区、代表取締役社長 水嶋修三）では、9月22日（月）、国内外で活躍する4人の料理人が饗宴する晩餐会を開催します。

フランス料理アカデミー日本支部会長 ジョエル・ブリュアン氏は、ポール・ボキューズのスーシェフを経て1972年にボキューズ提携のレンガ屋開店のために来日、それ以降、日本におけるフランス料理の発展に多く携わっています。副会長 ドミニク・コルビ氏は、1991年に「トゥールダルジャン」パリ本店スーシェフに就任。現在は、コルドン・ブルー日本校のマスターシェフとして、若き料理人の育成に励んでいます。会員であるフランス料理 KOJIMA オーナーシェフ小島孔典氏は、1983年に「こじま亭」を開業、食文化スタジオでフランス料理の若き料理人への指導にも当たっています。株式会社ルイR代表のルイ・ロブション・安部氏は、ジョエル・ロブション氏を父に持ち、当日は晩餐会にふさわしいワインをセレクトします。ホテルオークラ福岡 総料理長である谷内雅夫を含めた5人それぞれの個性と柔軟な発想が、素材のもつ力を存分に生かしたスペシャリテを創り上げます。

また、会場装飾は草真流 家元 後藤 覺徹氏に協力いただき、植物の持つ美を引き出した装花で会場を彩ります。

【イベント概要】

タイトル：秋の晩餐会 -フランス料理の真髓がここに-
開催日時：平成26年9月22日（月）18:30 開宴
場 所：4F 平安の間 ※要予約
料 金：1名様 26,000円（料理・飲物・サービス料・税金込み）
人 数：180名様 特別メニューのため、限定数とさせていただきます。
予約・問い合わせ：（092）262-2602（セールス課）受付時間10:00～18:00

このリリースに関するお問い合わせ
ホテルオークラ福岡
社長室 経営企画課 川崎
TEL：092(262)1883 / FAX：092(262)3634

15TH
ANNIVERSARY
これからも、あなたと