

一夜限りの夢のコラボレーション実現
「Toshi Yoroizuka」オーナーシェフ
鎧塚俊彦氏を迎えて
2009.3/26(木)開催決定

ホテルオークラ福岡(福岡市博多区、代表取締役社長 徳安弘明)では、恵比寿・東京ミッドタウンに店舗を構え、行列のたえない「Toshi Yoroizuka」オーナーシェフ鎧塚俊彦氏をお迎えし、一夜限りのコラボレーションディナーを開催します。

世界のパティシエからも注目される鎧塚氏の作るスイーツは、誰をも幸せにする魅力があります。今回は、お口直しのシャーベットとデザートを担当します。デザートまでの花道となる料理を担当するのは、ホテルオークラで40年以上伝統を守り続けているホテルオークラ福岡 総料理長 渡邊芳一と、その精神と技術を継承する「バロン オークラ ワインダイニング」料理長 野原 敦の2名です。ディナー当日は3人のシェフの力が結集したフルコースと、とっておきのトークをお楽しみいただけます。ぜひ、春の夜にときめきと感動にあふれたお料理をお楽しみください。

～春の夜のフルコース～開催概要

日時：平成21年3月26日(木) 18:30～(受付 18:00～)

場所：ホテルオークラ福岡 4F 平安の間

料金：1名様 20,000円(料理・飲物・税・サービス料込み)

予約・問い合わせ：092-262-2602 ホテルオークラ福岡 セールス課

2月5日(木) 10:00～予約受付開始



鎧塚 俊彦
Toshihiko Yoroizuka

スイス、ベルギー、フランス各国で修行を積み、ベルギーの三ツ星レストランでシェフパティシエに就任。2000年にはパリで開催されたINTERSUC2000のショコラコンクールで優勝。2002年に帰国後、「Toshi Yoroizuka」を、恵比寿・東京ミッドタウンに出店。



渡邊 芳一
Yoshiichi Watanabe

資生堂パーラー、帝国ホテル、ホテルオークラ東京を経て、2003年ホテルオークラ福岡総料理長就任。数々の料理コンクールの受賞経験を持ち、2000年G8九州沖縄サミットでは、「万国津梁館」総料理長を務めた。



野原 敦
Atsushi Nohara

ホテル、フランス料理店で修業を積み、1999年にホテルオークラ福岡入社。2004年バロン オークラ ワインダイニング料理長就任。2008年FFCC主催ジャン・シリンジヤー杯準優勝&メドック賞受賞。

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
経営企画室 経営企画2課 木村・松尾
TEL: 092(262)1883 / FAX: 092(262)3634
URL://www.fuk.hotelokura.co.jp



ホテルオークラ福岡は、
2009年3月に
開業10周年を迎えます。