

総料理長 渡邊 芳一の直弟子
カフェテラス カメリア 新シェフ 坂本 和馬 就任
～新作メニューがぞくぞく登場～

ホテルオークラ福岡(福岡市博多区)1F「カフェテラス カメリア」に、新シェフ 坂本 和馬が就任しました。

総料理長 渡邊 芳一の指導のもと、5年間宴会調理の経験を積んだ坂本は、技術、感性、独創性などが評価され、30歳の若さでレストランのシェフに大抜擢となりました。

今年2月に東京で行われた「第1回 ホテルオークラグループ フランス料理コンクール」では、フランス料理の基礎とも言われる課題料理(仔鴨のオレンジ風味料理 付け合わせ3種類・カスタードプリンのおちご飾り)に挑み、東京で行われた本選で準優勝を獲得するなどグループ内でもその実力は認められています。

フランス料理の中でも、特に得意とするのはフュージョンキュイジーヌ。12年の経験を活かし、朝食ではバリエーション豊富なオムレツ、ランチタイムには6種類からお選びいただけるパスタランチなどのシェフおすすめメニューをご提供していきます。また、アジアフードからフランス料理まで枠にとられないスタイルで、常に新鮮で斬新なお料理が月替わりのフェアメニューとして登場します。



坂本 和馬 (さかもと かずま)

カフェテラス カメリア 料理長

1978年 宮崎県生まれ。

高校卒業後調理の道へ。東京のレストランで経験を積み、2004年ホテルオークラ福岡入社。総料理長渡邊芳一の指導のもと5年間宴会調理を担当。2009年2月ホテルオークラグループ第1回料理コンクールで準優勝。2009年7月カフェテラス カメリア シェフ就任。



カフェテラス カメリア (1F)

大きな窓と高い吹き抜けの開放感あふれる店内で、コーヒーなどの喫茶はもちろん、こだわりの朝食や月毎のフェアメニューが楽しめる。6:00~23:00 (94席)

渡邊 芳一 (わたなべ よしいち)

常務取締役総料理長。1967年8月、大成観光(株)(現ホテルオークラ)入社。フランス料理の伝統を守りながらも、新しい料理への挑戦と、技能の伝承、人材育成に力を注いでいる。2000年九州・沖縄サミット総料理長を担当、2009年4月、料理人が目指す最高の勲章の一つといわれるフランス共和国農事功労章シュヴァリエ章を受章。



この件に関する取材・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

Hotel Okura
FUKUOKA