



クリスマスチャリティイベント開催  
世界が認める2人の料理人によるコラボレーションディナー  
「フランス菓子 16 区」オーナーシェフ 三嶋 隆夫氏  
ホテルオークラ福岡 総料理長 渡邊 芳一  
2010.12/2(木) 19:00 開宴

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、1980年の開業以来お客様の列がたえる事のない人気店「フランス菓子 16 区」オーナーシェフ三嶋 隆夫氏をお迎えし、ホテルオークラ福岡 総料理長 渡邊芳一とともに、一夜限りのコラボレーションディナーをご用意します。

ともに 1944 年に生まれ、料理人の道を歩んできた二人は、『自分の作ったものは自分の目の届くところでお客様に提供する』ことを日々ポリシーとしています。三嶋氏は1店舗のみで、渡邊は常に現場へ出向きそれぞれの信念を貫いており、二人はそれぞれの部門での功績が認められ、三嶋氏は 2007 年に卓越した技能を持つ技術者を表彰する「現代の名工」を、渡邊は 2009 年にフランス共和国農事功労章シュヴァリエ章を受章しました。

当日は、本場フランスで修行し、今なお進化し続けている 2 人のシェフが、この日のためだけに創り上げた特別メニューをお楽しみいただけます。

#### 開催概要

日時 : 平成 22 年 12 月 2 日 (木) 19:00~ (受付 18:30~)

場所 : ホテルオークラ福岡 4F 平安の間

料金 : 1 名様 25,000 円 <フランス料理・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

**\*9月27日(月)10:00~予約受付開始\***



**三嶋 隆夫** Takao Mishima  
フランス菓子 16 区 オーナーシェフ

帝国ホテル、スイス、フランスで菓子職人としての修行を重ね、パリ 16 区の洋菓子店「アクトゥール」で日本人初のシェフを務める。1980 年に帰国、翌年福岡市薬院に「フランス菓子 16 区」を開店した。  
2007 年現代の名工を受章。



**渡邊 芳一** Yoshiichi Watanabe  
ホテルオークラ福岡 総料理長

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。  
2009 年フランス共和国農事功労章シュヴァリエ章受章。

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・柴田  
TEL : 092(262)1883 / FAX : 092(262)3634  
URL <http://www.fuk.hotelokura.co.jp>

Hotel Okura  
FUKUOKA