

一夜限りのコラボレーションディナー
「シェ・イノ」オーナーシェフ 井上 旭氏を迎え
ホテルオークラ福岡 総料理長 渡邊 芳一
2人のシュヴァリエによる饗宴が実現
2010.3/2(火)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、京橋、青山などに3店舗を構え、日本のフランス料理界をリードするシェフの一人、「シェ・イノ」オーナーシェフ 井上 旭氏をお迎えし、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開催します。

二人に共通するのは、『料理は感動と幸せを提供できるものではない』という信念を持ち、日々前に進んでいることです。それぞれの道で45年以上フランス料理界に携わってきた二人はその功績が認められ、井上氏は2007年に、渡邊は2009年にフランス共和国より農事功労章シュヴァリエ章が授与されました。

当日は、井上氏がフランスのマキシムで修行時代に作り上げ、今なお多くのファンがそれを目当てに来店する代表料理『仔羊のパイ包み焼き “マリア カラス”』をはじめ、渡邊が守り続けているホテルオークラ伝統の味を披露するなど、一夜限りのスペシャルメニューをご用意します。

～二人のシュヴァリエによる饗宴～ 開催概要

日時：平成22年3月2日(火) 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 20,000円 <料理(着席スタイル)・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1日(月) 10:00～予約受付開始



井上 旭 Noboru Inoue
シェ・イノ オーナーシェフ

スイス、ドイツ、ベルギーを経て、フランスの三つ星レストラン トロワゴロ、パリのマキシムで修行。銀座レカンの料理長を務めた後、京橋ドゥ・ロアンヌを開店。
1984年にオーナーシェフとしてシェ・イノを開店。
2007年フランス共和国農事功労章シュヴァリエ章受章。



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>