



東北関東大震災チャリティイベント開催
フランス料理で愛を届ける
「ラ・ロシェル」オーナーシェフ 坂井 宏行氏
ホテルオークラ福岡 総料理長 渡邊 芳一
2011.5/10(火) 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、去る3/11に起きた「東北関東大震災」の復興支援のため、「La Rochelle」オーナーシェフ坂井宏行氏のご協力をいただき、ホテルオークラ福岡 総料理長 渡邊芳一とともに、チャリティディナーを開催します。

5年前には初のコラボレーションディナーを開催し出席者を魅了した二人のムッシュが、今回未曾有の災害が起きた東北地方の復興支援のために立ち上がりました。今回のディナーでは、二人が心を込めて創り出す一夜限りの料理をご用意し、イベントの収益金は被災地に義援金として寄付します。また、当日会場には募金箱を設置し、寄付を募ります。

チャリティディナー開催概要

日時：平成23年5月10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 22,000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
*4/4販売開始 受付時間 10:00～18:00



坂井 宏行 Hiroyuki Sakai
La Rochelle (ラ・ロシェル) オーナーシェフ

17歳でフランス料理の世界に入り、国内外のレストランで修業した後、1980年南青山に「ラ・ロシェル」を開店した。2005年フランス共和国農事功労章シュヴァリエ章受章、2009年現代の名工を受章。フランス料理店「ラ・ロシェル」は現在、都内に3店舗、福岡に1店舗を展開する。



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