



最大の感謝の気持ちを込めて
SPECIAL THANKS NIGHT 開催
ホテルオークラ福岡 総料理長 渡邊 芳一
2011.12/19(月) 19:00 開宴
11/14(月) 予約受付開始

ホテルオークラ福岡（福岡市博多区、代表取締役社長 水嶋 修三）では、常務取締役総料理長 渡邊芳一の退任に伴い、一夜限りの特別メニューをご用意する「SPECIAL THANKS NIGHT」を開催します。

ホテルオークラ福岡にて8年間総料理長を務めた渡邊は、在任中約4,000組の披露宴と10,000件以上の宴会を担当し、フランス料理界を率いる料理人の一人として常に自らの技術を磨き続けてまいりました。2009年にはその功績が認められ、フランス共和国より大変名誉な農事功労章シュヴァリエ章を授与されました。今回プロの料理人としての集大成となる一つのコースに全身全霊を注ぎ、最大の感謝の気持ちを込めて創り上げます。

新総料理長には、渡邊を師事し約20年前ホテルオークラ東京にてともに宴会調理を担当した、谷内雅夫が着任しました。オランダ、フランス パリでの経験を持ち、ホテルオークラの伝統を継承する料理人として、基本を大切にクラシックなフランス料理を得意としています。

新旧総料理長の料理を味わっていただく唯一の機会となります。

『SPECIAL THANKS NIGHT』開催概要

日時：平成23年12月19日（月）19：00 開宴（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 30,000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
(11/14(月)10時受付開始) 受付時間 10：00～18：00



渡邊 芳一 Yoshiichi Watanabe
常務取締役

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。



谷内 雅夫 Masao Taniuchi
新総料理長

ホテルオークラアムステルダム在任中、オランダ国内の調理師コンクールにて優勝。宴会・レストラン調理を担当、ロティ（肉料理の焼き担当）では渡邊に師事する。ホテルオークラ東京フランス料理レストラン「ラ・ベル・エポック」シェフを経て、2011年11月着任。

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

Hotel Okura
FUKUOKA