

志摩観光ホテル

伝統を守り革新を続ける料理人の饗宴 ～南禅寺「瓢亭」当主 高橋義弘・総料理長 樋口宏江～ 料理マスターズ倶楽部「シェフズキッチン in 志摩」特別編 2023年3月3日開催

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）は、農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」受賞者によるコラボレーションイベント「シェフズキッチン」の特別編を志摩観光ホテルで開催します。京都の名店、南禅寺「瓢亭」15代当主の高橋義弘氏を迎え、総料理長樋口宏江とともに一夜限りのメニューを提供します。

イベントの詳細は別紙をご参照ください。



農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」受賞シェフが素晴らしい食材生産者とその食材の魅力を発信するイベント「シェフズキッチン」の特別開催。歴史ある料理の魂を受け継ぎながら、新しい取り組みや魅力を発信している二人による一夜限りの饗宴。日本料理とフランス料理の異なるジャンルが織り成すメニューにもご期待ください。

<ホテルお問い合わせ先>
志摩観光ホテル 営業企画部
〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 731
TEL : 0599-43-6660 FAX : 0599-43-5910

料理マスターズ倶楽部×志摩観光ホテル
「シェフズキッチン in 志摩」特別編
～南禅寺「瓢亭」当主 高橋義弘・総料理長 樋口宏江～

- 開催日 : 2023年3月3日(金)
- 場所 : 志摩観光ホテル 宴会場 真珠の間
- 時間 : 受付 17:30
ディナー 18:00
- 料金 : 38,000円(料理・ワインペアリング込) 消費税・サービス料含む
- 料理人 : 南禅寺「瓢亭」15代当主 高橋義弘氏
志摩観光ホテル 第7代総料理長 樋口宏江
- 予約締切 : 2023年2月23日(木) 20:00まで
- 協賛 : サントリー株式会社

■コラボレーションシェフ



高橋義弘氏 (「瓢亭」15代目当主)

1974年 京都府生まれ。「瓢亭」15代当主。

「瓢亭」の京料理は数百年培われてきた伝統を受け継ぐ「京都の郷土料理」であると、京都の風情や伝統、文化を楽しみに訪れる人々の期待に応える体験の提供に使命感を持つ。一方、日本料理を「日本の文化を集約するもの」として、食育や海外へのアピールにも積極的に取り組んでいる。2016年料理マスターズ「ブロンズ賞」受賞。

京都 南禅寺「瓢亭」

住所：京都市左京区南禅寺草川町 35

南禅寺境内の門前茶屋として創業から 450 年の歴史を持ち、茶懐石を基礎として、伝統を守りつつ革新を続けながら京料理を提供。10 年連続ミシュラン三ツ星を獲得する名店



志摩観光ホテル 第7代総料理長 樋口宏江

1991年「志摩観光ホテル」入社。

2008年「ザ ベイスイート」の開業に際し、ホテル内に新たに作られたフランス料理店「ラ・メール」のシェフとなる。2014年総料理長就任。

2016年 G7 伊勢志摩サミットのワーキング・ディナーを担当。志摩観光ホテル伝統の「海の幸フランス料理」を守りつつ、三重県の豊かな素材と生産者への感謝を料理へ表現した「伊勢志摩ガストロノミー」に取り組んでいる。2017年料理マスターズ「ブロンズ賞」受賞。

<特別宿泊プラン>

『シェフズキッチン in 志摩』特別宿泊プラン

(1泊2食(シェフズキッチン、ご朝食)付 2名1室ご利用時 おひとり様料金)

- ・ザ クラシックご宿泊 56,000円から
- ・ザ ベイスイートご宿泊 74,000円から

料理マスターズ

農林水産省が制定する料理人顕彰制度。日本の第一次産業の活性化に取り組む料理人を国が表彰することで、日本の食を支え、農林水産業と繋げることを通じて、食材の生産現場である地方が活性化することを目標としています。



料理マスターズ倶楽部

「料理マスターズ」受賞者と趣旨に賛同する企業により構成されており、料理人のコラボレーションイベント『シェフズキッチン』や食の付加価値化に取り組む生産者を料理人の立場から支援する「マスターズブランド認定コンテスト」などを主催しています。

参考) 料理マスターズ倶楽部 HP <http://ryori-masters.jp>

【お客様からのご予約・お問い合わせ先】

志摩観光ホテル TEL 0599-43-1211 (代表・レストラン予約)

[志摩観光ホテル]

公式ホームページ <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

公式 Instagram <https://www.instagram.com/shimakankohotel/>

公式 Facebook <https://www.facebook.com/shimakankohotel>

公式メールマガジン 「しまびより」のご案内

<https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/topic/information/196>

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には、消費税およびサービス料が含まれています。

※新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、営業内容を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

※当ホテルでは 従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保などの新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

以 上