

# SEAWOOD HOTEL 4TH BIRTHDAY FRENCH DINNER

宮古島来間リゾート シーウッドホテル 開業4周年ディナーイベント

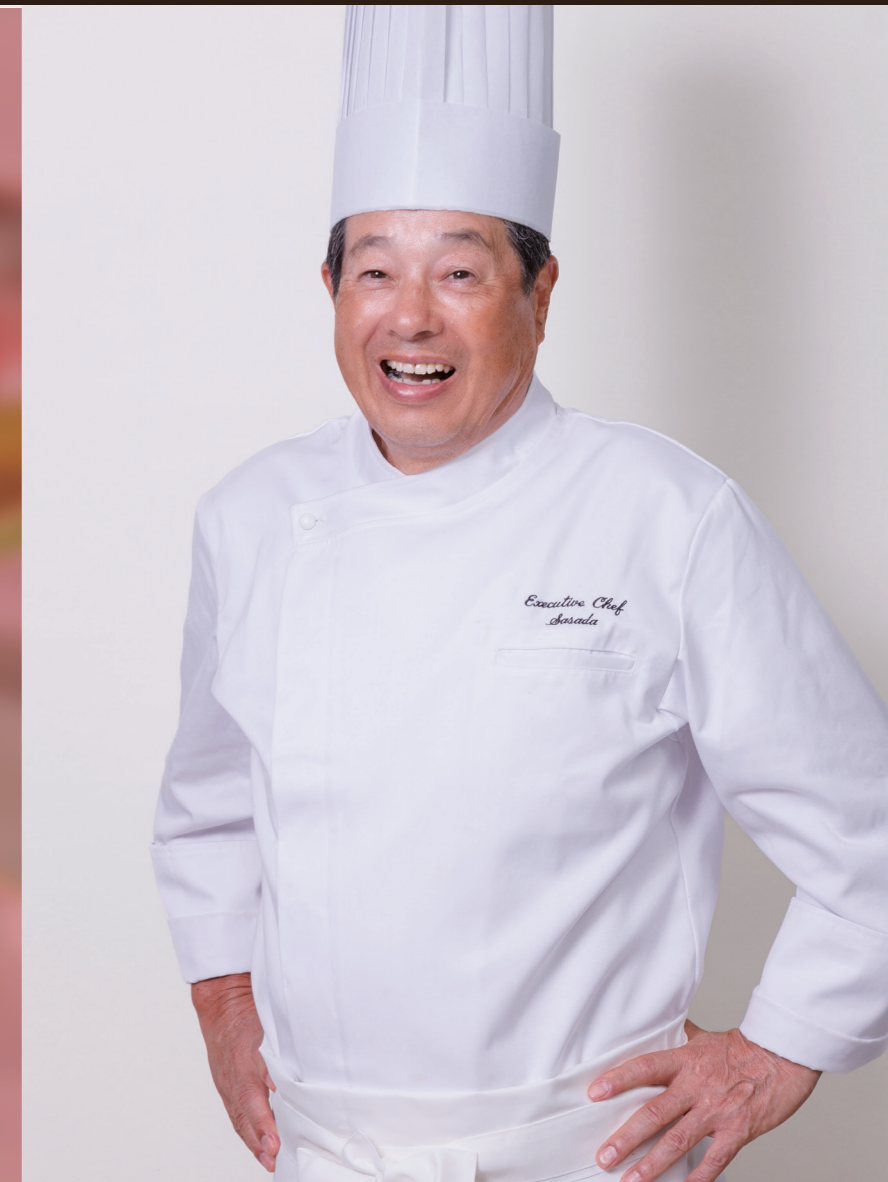
2024年2月17日(土)

La Rochelle  
CUISINE FRANÇAISE

COLLABORATION

ビーチハウスレストラン

洋食の店 **K** KISSHO  
KURIMAJIMA  
Western Food Restaurant



Monsieur.SAKAI

LA ROCHELLE OWNER CHEF

SEAWOOD HOTEL GRAND CHEF Monsieur.SASADA

坂井宏行 さかい・ひろゆき

1942年生まれ 鹿児島県出身

17歳でフランス料理の修行を始め、19歳で単身オーストラリアに渡り1年半の修行の後、帰国。都内の有名レストランの修行を経た後、1980年、38歳で独立し、フランス料理店「ラ・ロシェル」をオープン。1994年から料理の鉄人にフレンチの鉄人として出演し、「完全なる料理の鉄人」では最強鉄人になる。以来、日本のフランス料理の大一人者として幅広い分野で活躍を続け、2005年にはフランス共和国より「農事功労章シュヴァリエ勲章」を受賞。2009年「現代の名工」卓越した技能の表彰「厚生労働大臣表彰」受賞。フランス料理に懐石料理を取り入れた繊細な盛り付け、色使いの美しい料理が特徴。

ラ・ロシェル 南青山(東京) ラ・ロシェル 山王(東京)

ラ・ロシェル 福岡 オーナーシェフ。

■日 時 2024年2月17日(土) 開場 17:00 デイナースタート 18:00

■会 場 宮古島来間リゾート シーウッドホテル ビーチハウスレストラン

■内 容 シーウッドホテルの開業4周年を記念して、フレンチの鉄人坂井宏行シェフと、シーウッドホテル総料理長 笹田勇治郎がコラボする、スペシャル・フレンチディナー!

■金 額 お1人様 22,000円 (ウエルカム・シャンパン付き)

■予 約 完全予約制 1日60名様限定 (定員になり次第、予約終了)

2024年1月1日(月) 午前9時予約スタート! TEL.0980-74-7888

笹田 勇治郎 ささだ・ゆうじろう

1955年生まれ 長崎県出身

博多ニューオータニ、赤坂プリンスホテル、1985年には、マレーシア日本大使館栗山尚一大使に随行してマレーシア公邸料理人として勤務。1987年帰国して外務省小和田官房長官(当時)から「功労賞」「金時計」受賞。赤坂プリンスホテルフランス料理ル・トリアノンに復帰。1990年長崎プリンスホテルの開業に携わり、1994年からは福岡のシーホークホテル&リゾート(現ヒルトン福岡)に勤務。1997年からはヒルトン福岡 統括料理長調理部長として勤務。そして2019年、宮古島来間リゾート シーウッドホテルの総料理長として迎えられる。

社団法人エスコフェ協会からフランス料理人にとって最高のステータス「ディシプル」を受賞。全日本司厨士協会「斎藤賞」受賞。「アカデミー銀賞」受賞「福岡県知事賞」受賞等受賞多数。

海と空を繋ぐリゾート

宮古島来間リゾート  
シーウッドホテル

【お問い合わせ先】 (10:00 ~ 17:00)

TEL 0980-74-7888

〒906-0306 宮古島市下地字来間484-7

マップコード: 1072 194791 \*21 [地図: P9 A4]



公式HP



SEAWOODHOTEL

Seawood  
HOTEL



飯田グループホールディングス

株式会社 飯田産業

LIFESTYLE™

Preferred  
HOTELS & RESORTS