

SEAWOOD HOTEL SPECIAL FRENCH DINNER 2023

宮古島来間リゾート シーウッドホテル スペシャル・フレンチ・ディナー

2023年11月25日(土)/11月26日(日)



Monsieur. NAKAMURA

ホテルメトロポリタン エドモント 特別顧問 統括名誉料理長：中村 勝宏

1944年 鹿児島県出身 横浜プリンスホテルなどに勤務。
1970年 渡欧。アルザス「オー・ザルメ・ド・フランス」、プロヴァンス「ロアジス」、パリ「ラセール」など、フランス各地の名立たるレストランで15年に渡りプロの料理人として活躍。
1979年 パリ「ル・ブルドネ」のグランシェフ時代に、無名店を一躍評判店に押し上げ、日本人として初めてのミシュランの一つ星を獲得。以降4年半に渡り星を維持。
1985年 ホテルエドモント（現 ホテルメトロポリタン エドモント）レストラン統括料理長に就任。
1994年に同ホテル常務取締役総料理長に就任。
2008年 サ・ウインザーホテル洞爺リゾート&スパの総料理長に就任し、北海道洞爺湖サミットでは総料理長として、すべての料理を指揮統括する。
2016年 フランス共和国農事功労章コマンドゥール叙勲。
2017年 日本初の国連食糧農業機関（FAO）親善大使に就任。
日本のフランス料理界の第一人者として、後進の育成はもとより、食育の推進、フランス料理を通じた社会貢献など、様々な活動に精力的に取り組んでいる。著書多数。

日 時 2023年11月25日(土) / 11月26日(日) 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 KISSHO

内 容 フレンチの巨匠、中村勝宏シェフと、シーウッドホテル総料理長 笹田勇治郎シェフがコラボする、シーウッドだけのスペシャル・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)

10月23日(月) 午前9時予約スタート! TEL.0980-74-7888



Monsieur. SASADA

宮古島来間リゾート シーウッドホテル総料理長：笹田 勇治郎

1955年 長崎県出身。
博多ニューオータニ勤務。赤坂プリンス勤務。
1985年 日本大使館栗山高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。外務省小和田官房長官より「功労賞」「金時計」受賞
赤坂プリンスホテル・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る。
1994年 福岡シーホークホテル&リゾートに勤務。
1997年 ヒルトン福岡統括料理長・調理部長に就任。
2019年 宮古島来間リゾート シーウッドホテル総料理長に就任。
社団法人エスコフイエ協会より、フランス料理人にとって最高のステータス「ディズブル」受賞。
全日本司厨士協会「斎藤賞」受賞。「アカデミー銀賞」受賞など表彰多数。

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